

HOP! FRESH Hop Special Issue

IPA

8月27日
発売!

今年8月にスタッフが北杜市(山梨県)で収穫してきた、国産ホップ1号の“かいこがね”を使用したビールです。

ホップはビールの主原料で、主に香りと苦味のもとになります。花なので収穫後は枯れて腐ってしまいます。

そのため通常ビール会社が使っているのは、長期保存できるように乾燥処理したホップです。

1年中安定した品質のホップを使うために乾燥処理は欠かせませんが、その工程で香り成分が揮散することも避けられません。

でもこのビールには、何の成分も失われていない摘みたてホップをそのまま使用。

どれだけホップを使ったビールは、限られた場所(ビール醸造所とホップ畠の距離が近い)、限られた時期(ホップの収穫時期)しか造れない特別なものです。



毛花(けばな)と言われるホップの花。これが成長し変形するとホップになります。



ホップは松ぼっくりのような形。根元にある黄色いルプリンが、ビールの苦味と香りのもとです。



ホップはツル状の植物で、朝顔のように上へ上へ巻き付いて伸びていきます。高さは約5mほど。収穫の際には特製の鎌でホップをツルごと切り落とします。根はそのまま残しておき、また来年そこからホップが伸びていきます。



今年は暑さで生育が早まり、例年より1週間程度早い収穫になりました。



醸造長の岩本(右)とホップ農家の浅川さん(左)

かいこがねとは?

国の種苗登録ホップ第1号です。甲斐の国(山梨)で生まれた黄金色のホップが名前の由来。収穫の1か月前くらいまでは薄い黄緑色をしていますが、成長とともにだんだん濃い緑になってきます。フローラルな香りの中に柑橘香の感じられるホップです。かつて北杜市では800軒ほどの農家が生産していましたが、大手ビール会社が安い海外ホップに切り替えたのにともない、現在では数軒しか栽培していない“幻のホップ”となってしまいました。

名前の
由来となった
黄金色



FRESH HOP IPA フレッシュホップアイピーエー

最初のホップ投入は収穫後24時間以内
ホップ投入は通常2倍の合計7回!

FRESH HOP IPAはマッシュホップにはじまり、醸造工程で4回のホップ投入、さらに二次発酵中に2回のドライホップを施しています。

通常のビールの約2倍の7回ものホップ投入を経て完成します。

グラスに注ぐとまるでホップ畠の中にいるような青々としたグラッシーな風味が広がります。



限定
発売

ホエイサワーエール ブルーベリー

厚木市内の牧場Bocca(牧歌／ボッカ)でチーズ製造時に出るホエイと、たっぷりのブルーベリーを使用したビールです。乳酸菌のフルーティーな酸味に、ブルーベリーで甘みをプラス。泡まで紫色で、一見ジュースのようにも見えます。その見た目を裏切らない甘酸っぱい味わいで、ビールの概念が覆されます。アルコールは4.0%です。



Blue
Berry



●ホエイとは?

牛乳からチーズをつくる際、実際に固まってチーズになるのは牛乳の1割ほど。それを取り除いて残った9割が透明な液のホエイです。このホエイには乳酸菌やビタミン、ミネラル、タンパク質などが詰まっています。設備をもっている大きな工場では粉末にしてプロテインなどに活用されていますが、小さなチーズ工房では廃棄するしかなく、何かに使えないか?と相談を受け、開発に着手しました。



●ビールと乳酸菌

一般的なビールに“酸”は好ましくない味のため、乳酸菌を工場に持ち込むのは危険な行為です。そのためこのビールの製造日には乳酸菌が混入しないよう他の業務は一切ストップ。排気口などタンクの開いている部分は全て塞ぎ、製造後は全ての部品を分解洗浄するなど、かなりの緊張感の下での作業になりました。



厚木市への
ふるさと納税で
サンクトガーレンが
もらえます



詳しくは
ふるさと納税サイト
ふるさと
チョイスへ

