

■アマビエIPA覚醒版 緊急発売!

2020年4月、新型コロナウイルスの収束を願い利益を感染症対策に寄付するビール「アマビエIPA」を発売。

ビールイベントのため準備していたものを、その中止に伴い用途変更して発売したため“イベント再開までは”と販売を継続。寄付額は700万円に達しています。

しかし、1年以上経った今もイベントが再開できる目途は立たず、酒類業界を取り巻く環境は厳しいままです。

そのため、今一度“神頼み”ならぬ“妖怪頼み”をしようと「アマビエIPA 覚醒版」を発売致します。



新発売のアマビエIPA 覚醒版

2020年から販売中のアマビエIPA

イラストはどちらも
『もやしもん』の石川雅之先生。



■7種類・3形態のホップでジューシーな果実感

「アマビエIPA 覚醒版」は「アマビエIPA」と同様、7種類のホップ(※)を使用しています。

今回は通常のペレットホップに加え、ホップのコア部分(ルプリン)を濃縮したクライオホップ(CRYO)・そのコアの部分をさらに濃縮して液状化したインコグニート(Incognito)という3形態のものを駆使。洋梨・マンゴー・柑橘を思わせるフルーティーなホップフレーバーをぎゅうぎゅうに詰め込んでいます。ホップの果実感に優しく寄りそうように、飲み口はクリーミーで滑らかです。

※ Ekuanot(Incognito), Citra(Incognito), Mosaic(Incognito)、Citra, Simcoe(CRYO), Olympic, Centennial, Azacca



インコグニート シトラ投入

FRESH HOP IPA

フレッシュホップアイピーエー

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。

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熱乾燥したホップを使用していますが、その処理で香りの一部成分を犠牲にします。

でも、このビールには摘みたてそのままのホップを使用しています。

ホップの風味を存分に楽しめるよう、ボディ(糖度)は極限までドライに仕上げています。ドライな飲み口に圧倒的ホップ感。

“ホップのシャンパン”的
ようなビールです。



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)

フレッシュホップIPAは、麦汁をつくる段階でホップを入れる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、ホップ畑の香りを詰め込みました。



Apple-Cinnamon Ale



アップルシナモンエール

500個の焼りんご、シナモン、メープルシュガーを使用したアップルパイ風味のビールです。少しぬるめのほうが甘い香りと味が引き立ちます。

りんごは季節の移ろいとともに、つがる、ジョナゴールド、紅玉、シナノスイート、ふじ、とそのタイミングで旬のものを使っています。品種によってビールの味も変わるので、何度も味わってみてください。



傷などの“訳あり”果実を
長野から買い取り
活用しています



このビールの仕込みは2日かかり。
1日目に500個のりんごを焼き、
2日目にビールをつくります。
工場内は甘く良い香りです。



ハロウィンラベル
期間限定で発売中

