

SANKT GALLEN

つうしん
vol.105

HOP!
Special Issue

FRESH HOP IPA

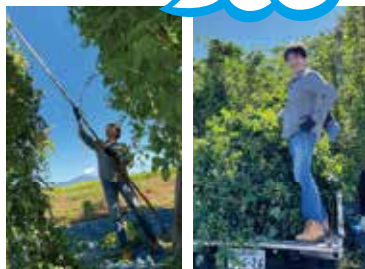
9月1日
発売!

8月に山梨県北杜市で収穫した、国産ホップ1号の“かいこがね”を使用ビールです。ホップはビールの香りと苦味のもとになる主原料です。

通常ビール会社が使っているのは乾燥処理されたホップです。

1年中安定した品質を保つために熱乾燥は欠かせませんが、その工程で香りの一部成分が揮発することも避けられません。

でもこのビールは、畑で摘みたてのホップをそのまま仕込み釜に投入。収穫24時間以内のホップを使用しています。



ホップはツル状で高さは5mほど。特製の鎌でツルごと切り落として収穫します。



▲醸造長の岩本(右)とホップ農家の浅川さん(左)

今年も
山梨県北杜市に
ホップ摘みに
行ってきました。



日本に数個しかないホップの摘果機械。これでツルからホップを1粒1粒切り離していきます。



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。



ルプリンがビールに抽出されやすいよう、ホップは揉んでちぎってからビールに入れます。

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いきます。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、現在は数軒のみが栽培する稀少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ビーエー

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畑の中にいるような青々としたグラスシーな風味が広がります。



新しいブルワースタッフ ベン

9/7
発売

ホエイソーエール ブルーベリー

茅ヶ崎市のチーズ工房Osteria e Bottega S (オステリアエボッテガエッセ)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。その見た目を見事に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。



●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割がホエイという液体です。

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。大きな工場ではプロテイン粉末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、それを有効活用しました。



●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。



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、つがる、ジョナゴールド、紅玉、シナスイート、ふじ、とそのタイミングで旬のものを使っています。



ハロウィンラベル
期間限定で発売中



9/21
発売
秋冬限定



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。工場内は甘い良い香りです。

