

FRESH HOP IPA

フレッシュホップアイピーエー

今夏、山梨県北杜市で収穫した国産1号ホップ「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、熱乾燥して長期保存できるように加工したホップです。

でもこのビールには摘みたてホップをそのまま使用しています。

ボディ(糖度)は極限までドライに仕上げ、瑞々しいホップの風味が存分に楽しめるビールになっています。



▲ 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。



▲ 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。

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

秋冬
限定

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。少しぬめりのほうが甘い香りとう味が引き立ちます。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。



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日がかかります。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



和梨のヴァイツェン

瑞々しい梨風味を詰め込んだ
フルーティーな味わい

豊水を中心に、神奈川の訳あり梨を引き取って使用しています。細切れ、梨ペースト、梨ジュースに加工。小麦麦芽を主原料としたフルーティーなヴァイツェンというビールに3段階に分けて加え、瑞々しくフルーティーな梨の風味を詰め込みました。

10/17
発売



訳あり梨



傷梨



蜜症梨

風に揺られ枝と擦れて傷が出来てしまった梨(左)、近年異常気象の影響で増えている蜜症梨(右)。リンゴでは蜜は喜ばれますが、梨では特有の食感が無くなってしまうため廃棄対象に。食用としての問題はありません。

Check!

樽生で
先行ご提供

- サントガーレン タップルーム
- 横浜オクトーバーフェスト (9/29~10/15 ●横浜赤レンガ倉庫)
- 厚木オクトーバーフェスト (10/6~15 ●厚木中央公園)

Blue Berry

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。



数量
限定

