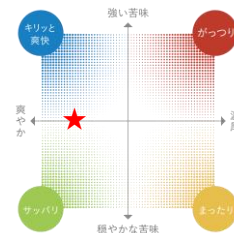


# 伊勢角屋麦酒が「新橋駅」オリジナルビールを開発！

## 新規作成新作レシピ

フリガナ	ゼロマイルポスト
商品名	<b>0 mile post</b>
種別	ビール
発売開始日	2022年10月4日（火） JR東日本 NewDays様限定発売
JANコード	<b>4 5 8 0 1 3 3 6 1 6 0 8 9</b>
参考小売価格	345円（税別）／容量 350ml
アルコール度数	5.0% IBU（苦味） 35
原材料	大麦麦芽（外国製造）、ホップ



使用ホップ Chinookチヌーク、Mosaicモザイク、Cascadeカスケード、Citraシトラ

スタイル	
コク／キレ	★★★★☆☆／★★★★☆☆
飲み頃温度	5°C～8°C
ロット	24本／1ケース（他商品との混載不可）
賞味期限	充填より270日 ※直射日光の当たらない冷暗所にて保管
レシピ作成	山宮 拓馬



**きっかけ** 鉄道開業 150 年を迎えた 2022 年、「新橋駅周辺で酵母を採取してビールを作りたい」という想いから、明治 5 年に開業した日本最初の鉄道ターミナル・新橋停車場と同位置にある「旧新橋停車場 鉄道歴史展示室」の協力を得て、付近に生息している花や実を採取。調査したところ「木瓜（ボケ）の実」から、麦汁を発酵させることができかつ香気特性の良い野生酵母を、奇跡のような確率で採取できました！この弊社オリジナル「新橋の酵母」を使って、ビールの醸造を行いました。

**こだわり** この「新橋の酵母」は、セゾンイーストのようなキャラクターをしていますが、それほどドライにならず、ほどよいボディ感のため、アメリカンベルゴスタイルのペールエールをイメージに作ることに致しました。フルーティかつスモーキーに感じさせる特徴的な香りを持ち、新橋駅前の SL の煙をイメージできたことから、鉄道開業 150 年記念・鉄道の起点を示す標識を意味する「0 mile post(ゼロマイルポスト)」と名付け、2022 年 5 月 13 日 樽生開栓、10月4日についてに缶にて発売開始いたしました。

**あじわい** 酵母が醸し出すリンゴのような香りと、ホップ「シトラ」由来のシトラスのような香りが融和した、豊かなフルーティさ。酵母とホップの相互作用により生まれた白ぶどうのような瑞々しいニュアンスも感じられます。フルーティさの裏には野生酵母らしいフェノーリックな香りが、ほんのリスモーキーさを感じさせます。華やかなファーストインプレッションからほどよいボディ感、ドライに抜ける味わいは、お食事との相性もぴったりです。特に和食とのペアリングがおすすめです！

**ラベル作成** 平井利和/Toshikazu Hiraiさん。2006年東京造形大学視覚伝達学科卒業。広告代理店に勤めた後フリーランスでイラストレーターに至る。鉄道開通150周年の特設サイトでも使用されている浮世絵を平井さんのタッチで描き直していただきました。開通当時走っていた1号形を参考に書いていただいております。