

商品名	Caramel Macchiato	
タイプ	エール(上面発酵)	使用モルト
スタイル	アメリカンストロングエール w/ マシュマロ&コーヒー	2rowモルト
味わいタイプ	フルボディ・リッチ	C-40
香り	トフィー・キャラメル・バニラ・コーヒー	カラゴールド
保存温度	冷蔵	ホワイトウィート
アルコール度数	8%	使用ビターホップ
IBU(苦味)	50	
飲み頃温度	8~12°C	#REF!
コク	★★★★☆	クラスター
キレ	☆☆☆☆☆	ウィラメット
商品説明		使用アロマホップ
		セレイア
		副原料
		乳糖
		コーヒー豆
		マシュマロ
		酵母
	アメリカンエール1056	

### 【商品コンセプト】

キャラメルマキアートをイメージしたコーヒーとバニラ香るアメリカンストロングエール

### 【味わいの特徴】

トフィー・キャラメルフレーバーがリッチなアメリカンストロングエールにコーヒー豆とマシュマロを投入し、キャラメルマキアートを表現しました。ベースとなるアメリカンストロングエールは5種類のモルトを配合し、クリスタルモルト由来のトフィー・キャラメルフレーバーをメインに厚みのある作りを目指しました。煮沸時間を長くすることで、キャラメルフレーバーをブーストしています。たっぷり投入したマシュマロと合わさって、さながらキャラメルマキアートのよう！！ホップとコーヒーの苦みが甘い味わいを引き締めます。

### 【ブルワーからのコメント】

クラフトビールの1つのハードルに、“種類が多すぎてビール選びに困る”ということがあると思います。歴史的に伝統的なスタイルを重んじる部分もあり、結構勉強しないと、自分の好みの味を選ぶのに苦労するのではないのでしょうか。「ピルスナー」「ケルシュ」「アルト」「アンバーエール」「IPA」「ペールエール」「スタウト」「ポーター」etc…自分も覚えるのに苦労しました。もっともっと気軽にクラフトビールを選べるようになったらよいな、という思いで、直感でわくわくできそうなビールを作りました。よく知っている飲み物の名前がついたビールがどんな味わいなのか、気になりませんか？「マシュマロ入りのビール」って聞いたら「なにそれ？」ってなりませんか？飲んでみたいと思いませんか？どんな味かは飲んでみてのお楽しみです♪

### 伊勢角屋麦酒

〒516-0003 伊勢市下野町564-17  
TEL 0596-63-3108 FAX 0596-63-6516