

商品名	コスタリカコーヒーエール	
タイプ	エール(上面発酵)	使用モルト
スタイル	コーヒーエール	2rowモルト
味わいタイプ	コーヒー	C-40
香り	コーヒー、フローラル	
保存温度	冷蔵	
アルコール度数	5%	使用ビターホップ
IBU(苦味)	35	チヌック
飲み頃温度		使用アロマホップ
コク	★★★☆☆	カスケード
キレ	★★☆☆☆	シトラ
 <p>Costa-Rica-coffee-</p>		モザイク
		副原料
		コーヒー豆(コスタリカ産)
		酵母
		アメリカンエール1056
商品説明		

#### 【商品コンセプト】

コスタリカ産コーヒーを使用したコーヒーペールエール

#### 【味わいの特徴】

ペールエールらしいホップの柑橘系の香りと外観とは裏腹に広がるコーヒーの香りのギャップを最初に楽しんでいただけます。

ハニーコーヒーとも呼ばれる自然な甘みを引き出す製法によるコスタリカ産コーヒー豆の優しい甘みが、ペールエールのスムーズな口当たりの中に感じていただけます。

そのうえにコーヒー豆の繊細でクリアな酸味と、しっかりと抽出された澄んだコーヒーの苦み、ホップの苦みとビールのコクが重なりあって、ビールでもコーヒーでもない何とも言えない豊かなマリアージュの余韻が口中に広がり、さらにギャップを楽しんでいただけます。

#### 【ブルワーからのコメント】

コーヒー豆は、2016年に開催された伊勢志摩サミットの食事会で振舞われたコーヒーを提供した伊勢市内にある自家焙煎珈琲専門店「なかむら珈房」様にビールと相性の良さそうなものを厳選していただきました。バランスの良さに定評があるコスタリカ産コーヒー豆の中でも、寒暖の差が大きい高地で栽培されることで美味しさが詰まった上級グレードの「SHB」。その厳選された豆を丁寧に焙煎していただき、ペールエールに合う色合いや風味のものだけを抽出して使用いたしました。

大好評をいただいたそのコラボレーションビールを、今年もリリースいたします。

ペールエールとコーヒーの素晴らしい出会いをご堪能ください。

#### 伊勢角屋麦酒

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