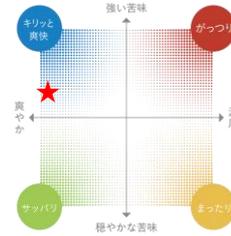


清涼な苦み爽やか！夕陽に染まるぶどう畑のコラボビール

新規作成 新作レシピ

フリガナ ホッピーレッドラガー
 商品名 **Hoppy Red Lager**
 種別 ビール
 発売開始日 **2022年12月20日（火）※ケース発送 12月16日（金）より**
 JANコード **4 5 8 0 1 3 3 6 1 6 3 6 2**
 参考小売価格 550円（税別）／容量 330ml
 アルコール度数 5.0% IBU（苦味） 27
 原材料 大麦芽（ドイツ製造）、米、ブドウ果汁、ホップ



使用ホップ Hop Flowホップフロウ、Hallatau Blancハラタウブラン

スタイル Hoppy Red Lager
 コク／キレ ★★☆☆☆／★★★★☆
 飲み頃温度 5°C～8°C
 ロット 30本／1ケース（他商品との混載可）
 賞味期限 充填より180日 ※10°C以下で要冷蔵
 レシピ作成 山宮 拓馬

きっかけ 社長 鈴木がビールの品評会の審査員として以前より親交のあったDavid Castroさんのブルワリー「CERVEZAS LA CIBELES」とのコラボレーションビールです。Davidさんは10月に日本で開催される国際審査会International Beer Cupの審査員として2年ぶりに来日され、審査会の前に伊勢角へ訪問いただきました。その際にコラボレーションの作戦会議を行い、日本からはお米、スペインからはブドウ、それぞれの身近な農作物を題材にレシピを組み、互いのブルワリーでレッドラガーを仕込むこととなりました。

こだわり ビールのドリンカビリティを重視しているDavidさんとは価値観が合い、コラボレーションのレシピビルドはスムーズに進みました。
 レッドカラーを出すためのブラックモルトの使用方法から、ブドウから果汁を絞る方法まで、いかに渋味・えぐみを抑えるかにこだわり、素材の個性を活かしつつも爽やかでドリンカブルな味わいを追求しました。

あじわい 明るいレッドカラー。モルト由来のビスケットやナッツのような香ばしい香りと白ワインのような清涼感のある香りが立ち上がります。アロマホップには白ワインのような高貴な香りが特徴の「ハラタウブラン」を使用し、白葡萄ロザリオブランコの果汁との相乗効果でジューシーな味わいをももつつも、主張しすぎず、モルトの香ばしさと共に綺麗なアフターテイストをもたらします。モルトの一部をお米に置き換えた醸造したため、後味はややドライで、食事にも合わせやすいバランスの良いラガービールです。

ラベル作成 柿崎サラ（かきざきさら）さん。1991年東京生まれ、2013年桑沢デザイン研究所ビジュアルデザイン科卒業。広告制作会社のデザイナーを経てイラストレーターに。「スペインのワインぶどう畑や夕暮れ風景などのイメージが良いと思います。」との要望にお応えいただきました。