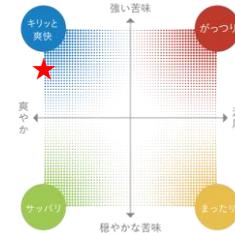


2つの酵母からの香りも豊かに、さっぱり瑞々しい飲み心地

新規作成 新作レシピ

フリガナ	インターゾーン
商品名	Interzone (720本限定)
種別	発泡酒 (麦芽使用率25%以上50%未満)
発売開始日	2022年8月9日 (火) ※ケース発送 8月5日 (金) より
JANコード	4 5 8 0 1 3 3 6 1 6 2 1 8
参考小売価格	640円 (税別) / 容量 330ml
アルコール度数	5.0% IBU (苦味) 40
原材料	炭酸飲料 (国内製造)、ホップ、大麦麦芽、小麦麦芽、オーツ麦、糖類、ホップ/炭酸、乳酸
使用ホップ	Mt.Hoodマウントフード、Chinookチヌーク、Citraシトラ
スタイル	ファームハウスエール
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 自社採取・自社単離した野生酵母と酸味を生み出す個性的な酵母「ラカンセア」の2種類の酵母を組み合わせて、かつて欧州の農家が自家消費用に醸造していたというファームハウスエールを作りました。当時の自然発酵に思いを馳せて、農家それぞれの味があるのだろうな、伊勢角ならやっぱシトラだよな、と自分なりの解釈をちりばめてミクスチャーな構成のレシピを書き上げました。いわゆるファームハウスエールとは違うのですが、「うちの味」として、こういうのはいかがでしょうか、という提案です！

こだわり 今回の醸造では仕込み水に弊社製造のホップ炭酸水「Hop Sparkling Citra」を使用しました。本来規格外で廃棄する運命だった商品の再利用です。仕込み水として使用すれば、ホップのアロマ成分はおおよそ揮発してしまいますが、チオールやモノテルペンアルコールといった比較的揮発しにくいアロマ成分や、アルファ酸などフレーバーに寄与する成分の一部はビールへ引き継がれます。小さなことですが、私たちのビール醸造において重要な原材料たちを大切にしたいと考えています。

あじわい 明るい黄金カラーのやや濁りある外観。2種類の酵母が醸し出すエステルとシトラホップが絡み合い、フルーティ・トロピカルなアロマが立ち上がります。口に含めば、酸味・苦味とともにフルーティ・トロピカル・シトラス・スパイシーといった複雑なノートが広がり、強めの炭酸とともにドライにフィニッシュします。瑞々しく、豊かなフレーバーの楽しめるファームハウスエールです。

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。