

燻製麦芽を使った8%の黒はNAMACHAんと3度目のコラボ

【商品情報】

新規作成 新作レシピ

商品名 NAMA角バルチックスモークポーター

カナ: ナマカドバルチックスモークポーター (ビール)

発売開始日: 2022年3月22日 (火) * ケース発送 3月21日 (月)より

JANコード: 4 5 8 0 1 3 3 6 1 5 7 1 6

標準小売価格: 700円 (税別) / 容量: 330ml

アルコール度数: 8.0% / IBU: 20

原材料: 大麦麦芽 (外国製造)、ホップ

使用ホップ: Mt.Hoodマウントフッド、Celeiaセレイア

:

スタイル: スモークド・バルチックポーター

コク/キレ: ★★★★★☆ / ★★☆☆☆☆

飲み頃温度: 8℃~15℃

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3年 / 10℃以下で要冷蔵

レシピ作成 山宮 拓馬

きっかけ: Namachaん Brewingとの3度目のコラボビールです。ヘッドブルワ어의なまちゃんレシピを打ち合わせの上、自家製の燻製麦芽を作ってもらい、仕込みに臨みました。今回使用した燻製麦芽はウイスキーオークで燻したもの。生かじりすると、スモークフレーバーとともに、優しい甘味とウイスキーらしいウッディなニュアンスが口内に広がりました。仕込みの一部をバレルエイジする計画も見据えたうえでのセレクトです^^

こだわり: 仕込んだビールはバルチックポーターという日本では珍しいスタイルです。バルチックポーターはバルト地方発祥のスタイルで、ラガー酵母で醸すハイコールドなポーター。同じくらのアルコール度数のスタウトに比べて、クリーンな味わいに仕上がります。酵母のキャラクターがスッキリしている分、モルトの特徴を感じ取りやすくなります。燻製のキャラクターが存分に楽しめますよ♪

あじわい: 黒色の外観。ウイスキーオークで燻した甘い煙の香りとチョコレートやコーヒーのようなローストアロマが立ち上がります。口に含むと柔らかな酸味とともに、ウッディ・スモーキーなフレーバーが広がり、チョコレートの甘味を感じさせながらクリーンに締まっていきます。ラガー酵母でじっくりと時間をかけて発酵・熟成させたことで、円熟した豊かなコクが感じられることでしょう。

ラベル作成



MAD BARBARIANS (マッドバーバリアンズ)。「MAD、POP、ROCK、CUTE、おバカ」をコンセプトにキャラクターを中心としたデザインワークのサイトウカツヤ (ビール大好き!) とイトウマスマからなるイラストデザインユニット。多方面でワールドワイドにアートを展開中。2018年より「NAMACHAん Brewing」のアートワークを手がける。『伊勢角屋麦酒 x NAMACHAんBrewingのコラボビジュアル、今回で3回目のデザインになります! 前回前々回はお互いのロゴを融合させたデザインでしたが、今回は伊勢角さんのロゴになまちゃんを絡めて遊ばせていただきました。毎回凄いビールなので、今回のビールも楽しみです!』



酒仙コード 1101901 / FS商品コード: