

商品名	ねこしかしんじられない	
タイプ	エール(上面発酵)	使用モルト
スタイル	DDH Oat Cream Hazy Double IPA	2row モルト
味わいタイプ	ジューシー・フルボディ	フレークオーツ
香り	トロピカル・ダンク・シトラス	ウィートモルト
保存温度	冷蔵	カラピルス
アルコール度数	8%	ミュニックモルト
IBU(苦味)	60	使用ビターホップ
飲み頃温度	5~8°C	シムコー
コク	★★★★★	使用アロマホップ
キレ	★☆☆☆☆	モザイク
		モザイククライオ
		アマリロ
		シトラクライオ
		副原料
		乳糖
		酵母
		1318 ロンドンエールⅢ
商品説明		

【商品コンセプト】

定番ビール「ねこにひき」にDDHとOat Cream Treatmentを施し、さらにジューシーでトロトロな仕上がりに。

【味わいの特徴】

白濁したゴールドの外見。4種のホップが放つ柑橘やトロピカルフルーツのような豊かでフルーティな香りが立ち上がります。非常にジューシーかつ甘い味わいで、ホップの濃厚な味わいを満喫できます。もともとスムーズな口当たりが魅力の「ねこにひき」ですが、Oat Cream Treatmentにより、さらに滑らかなトロっとした口当たりになりました。今回はオーツ麦だけではなく乳糖も採用することで、柔らかな甘みを残し、ホップ由来の苦みと調和するように設計しています。ホップの品種は「ねこにひき」と全く同じものをチョイスしましたが、アマリロとモザイクを醸造工程の後半で大量に投入し、さらにシトラとモザイクのクライオホップでDDHをすることで、ホップフレーバーのレイヤーを作り出しました。

【ブルワーからのコメント】

2016年のデビュー以来、ずっと大人気の「ねこにひき」を今風アレンジしてみました。「ねこにひき」はクリアなIPAが主流だった当時では最先端で衝撃的なビールでしたが、Hazy IPAがポピュラーで手に入りやすいスタイルになった今ではむしろ王道。物足りなさを感じるビアゲークも多いのではないのでしょうか。そこで、最近のホップフレーバーのインフレに負けない究極のHazy IPAを目指し、これまで培ってきた、最高にジューシーでスムーズな味わいを実現する技術を集結させて、「ねこにひき」を進化させました。ねこしかかたん！！

伊勢角屋麦酒

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