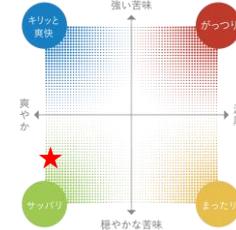


# 業界大注目のKveik酵母でドイツの伝統的な味わいを

新規作成 新作レシピ

フリガナ ニュージェネレーションラガー  
 商品名 **New Generation Lager**  
 種別 **ビール**  
 発売開始日 **2022年9月27日（火）※ケース発送 9月23日（金）より**  
 JANコード **4 5 8 0 1 3 3 6 1 6 2 9 4**  
 参考小売価格 610円（税別）／容量 330ml  
 アルコール度数 5.0% IBU（苦味） 20  
 原材料 大麦麦芽（ドイツ製造）、ホップ



使用ホップ Spalterシュバルター  
 スタイル ミュンヒナースタイル・ヘレス  
 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 瀬田 一帆

**きっかけ** 南ドイツではどこのブルワリーも定番ビールとして造っている伝統的なビール「ミュンヒナースタイル・ヘレス」。味わいにホップやモルトのキャラクターの主張が弱く、これといった特徴的なものがないスタイルとされています。しかしドイツを訪問した際に様々なブルワリーでヘレスを飲んだら、その味わいは千差万別でブルワリー毎に個性があり、どれも美味しく、気づけばすっかりヘレスの虜になってしまいました。日本でももっと美味しいヘレスが飲みたい、いつかヘレスを造ろうとずっと胸に秘めていました。

**こだわり** 私たちが得意としている上面発酵のエールに比べると、ラガーを造るには約2倍の時間をかける必要があります。今回はラガー酵母ではなく、「Lutra Kveik」という酵母を使用しました。ノルウェーにルーツをもつ酵母で、30度以上の高温条件でも醸造可能な非常に特殊なものなのですが、20～25°Cくらいの温度で発酵させると短期間で発酵を終え、かつラガーのようなクリーンな発酵プロファイルになります。ラガーであり、ラガーでないような、そんな個性的な味わいの仕上がりです。

**あじわい** ゴールドカラーのクリアな外観。ノーブルタイプ・ホップ「Spalter」由来の高貴で穏やかなアロマと苦味とプレッディ（パンのような）なモルト由来のアロマフレーバーで優しい甘味が程よいバランス。発酵由来のアロマフレーバーはわずかにありながらも非常にクリーンで飲み飽きず、ドリンクビティの高い味わい。伝統的なラガービールを通常とは異なるアプローチで仕込んだ今作はラガービールのNew Generationになるかも！

**ラベル作成** 大河紀（おおかわのり）さん。アーティスト／イラストレーター。岡山県出身、東京都在住。ドイツの民族衣装を来たキャラクターが、何倍でも飲んでしまう黄金色のビールを纏いುತ್ತりしている様子を描きました。上質でありながらも「New Generation」が感じられる色味を意識しています