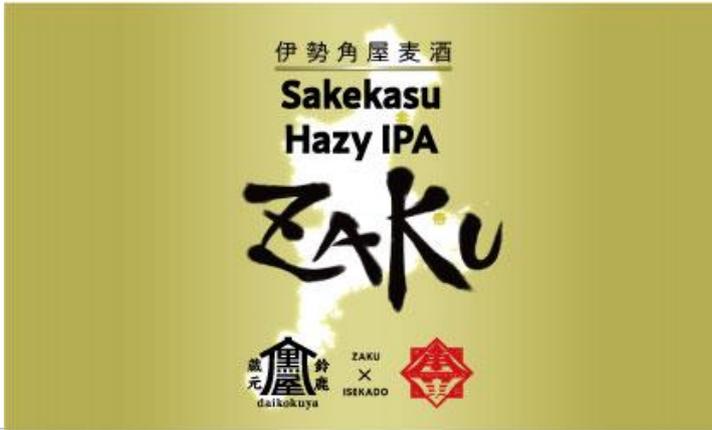


商品名	ZAKU 酒粕ヘイジーIPA	
タイプ	エール(上面発酵)	使用モルト
スタイル	Hazy IPA	2Rowモルト
味わいタイプ	ジュースィーフルーティ	ピルスナーモルト
香り	華やか・吟醸	ミュニック
保存温度	冷蔵	フレークウィート
アルコール度数	7%	フレークオーツ
IBU(苦味)	35	
飲み頃温度	8~12度	使用アロマホップ
コク	★★★★☆	セレイア
キレ	★★★★☆	アマリロ
		モザイク
		エクアノット
		副原料
		酒米
		酒粕
		乳糖
		酵母
		ロンドンエールⅢ
	商品説明	

【商品コンセプト】

県内産の材料を使いビールで三重県を盛り上げたい。

【味わいの特徴】

白濁したStraw色の外観から、タンジェリン・グレープフルーツ・パイン様の香りの奥に白ワインのようなニュアンス。そして清酒の吟醸香がほのかにやってきます。

まろやかなフルーティーさ、トロピカルシトラスが合いまって、とろりとした口当たりには清酒感が現れます。

三重県産山田錦、三重県を代表する清酒メーカー清水清三郎商店様の『作』の酒粕、三重県独自のビール用吟醸酵母「BMK3」を使い、「にがりビール」に仕上げました。

【ブルワーからのコメント】

伊勢角屋麦酒23周年記念醸造【ZAKU Amazake Hazy】は日本酒【作】の蔵元・清水清三郎商店さんの協力を得まして出来上がりました。好評につき、何度も仕込ませていただいておりますが、今回酵母を変え、日本酒らしさより感じられるようにブラッシュアップしました。

これまでは清酒用酵母「MK3」を使用していましたが、三重県工業研究所様との共同研究でビール醸造に最適に改良した「BMK3」を用い、バナナ様の「酢酸イソアミル」、リンゴ様の「カプロン酸エチル」といった吟醸香成分を強化。ヘイジーIPAらしいホップのフルーティさはもちろん、酵母由来の果実感をもふんだんに感じられるリッチな味わいに進化しました。

伊勢角屋麦酒

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