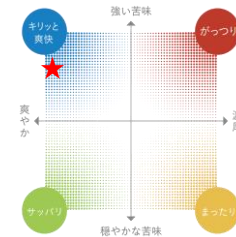


清涼感ある香りと味わいを磨き上げた、伊勢角のコールドIPA

新規作成 新作レシピ

フリガナ	スルスン・アイビーエー
商品名	するすんIPA
種別	ビール
発売開始日	2022年9月13日（火）※ケース発送 9月9日（金）より
JANコード	4 5 8 0 1 3 3 6 1 6 2 8 7
参考小売価格	740円（税別）／容量 330ml
アルコール度数	6.5% IBU（苦味） 50
原材料	大麦麦芽（アメリカ製造、カナダ製造）、米、ホップ
使用ホップ	Columbusコロンバス、Mosaicモザイク、Citraシトラ、Nelson Sauvinネルソンソーヴィン、Chinookチヌーク
スタイル	Cold IPA
コク／キレ	★★★★☆☆／★★★★★★
飲み頃温度	5℃～8℃
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℃以下で要冷蔵
レシピ作成	山宮 拓馬



きっかけ 暑さも寒さも彼岸までとは言いますが、この猛暑にすっかりバテてしまって、するする飲める軽いビールを作ろうと思い立ち、Cold IPAを作りました。Cold IPAは昨年よりやや盛り上がりを見せているスタイルですが、その解釈は多様です。私としては、West Coast IPAをよりクリアに、よりジューシーにするという結果こそがスタイルの最大の意義だと考えていて、モルトと酵母由来の味わいを抑え、ホップを際立たせるためのレシピ設計を行いました。

こだわり モルト配合はシンプルに、さらに一部をお米で置き換えました。度数6.5%ですが、モルトは5%のビール仕込み分と同等の量しか使用していません。ラガー酵母ではなくイセカド初の「Lutra Kveik」を使用。エールイースト並みの温度で発酵させるとラガーのようなクリーンな発酵プロファイルになる酵母です。主役となるホップは4種を使用し、クラシックなWest Coast IPAを連想させる要素とモダンなHazy IPAを連想させる要素の両方がバランスよく感じられるように配合を行いました。

あじわい ライトゴールドカラーのクリアな外観。アメリカンライトラガーのようなライトなボディ感にしっかりとホップのトロピカル・ジューシー、清涼感あるアロマ・フレーバーを乗せました。お米を使った結果、XPAと同等レベルの軽めのボディ感となりました。吟醸酒がお米を磨くように、ホップを際立たせるために、余計な要素を削り取りました。ウエストコーストIPA並のホップのしっかりとしたキャラクターがありながらも、すっきりとするすする心地よい飲み口が特徴の、イセカドならではのコールドIPA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。
「するすん」という名前から連想して、「階段を降り降りる猫」をイメージしました。