

商品名	棚からぼた餅スタウト	
タイプ	エール(上面発酵)	使用モルト
スタイル	Pastry Stout(ペイストリースタウト)	2RoW molt
味わいタイプ	芳醇	オーツ
香り	きな粉・餡・ロースト	クリスタル
保存温度	冷蔵	ローストバーレイ
アルコール度数	6.0%	チョコ
IBU(苦味)	30	使用ビターホップ
飲み頃温度	8~12度	ケントゴールドディングス
コク	★★★★★	使用アロマホップ
キレ	☆☆☆☆☆	
商品説明		副原料
		餅米
		餡子(シヨ糖・小豆)
		きな粉
		乳糖
		酵母
	ロンドンエールⅢ1318	

【きっかけ】

・関西を代表する箕面ビールとのコラボ。何を仕込もうか考えた末、二軒茶屋餅の歴史と、箕面を代表するStoutを組み合そうと、餅米・きな粉・餡子の原材料を使いPastry Stout(ペイストリースタウト)をつくりました。
 ペイストリーとは菓子パン類を指し、甘くて濃くてリッチな、お菓子の様な味わいのスタウトを総称してそう呼んでいます。

【こだわり】

・先ず、きな粉・餡をどこに入れれば香りを感じ、味わいが出るのか？。お湯で溶き、煮ることなくワールプールで麦汁に溶きました。
 ・餡子を感じてもらえるように、デキストリンを残し、乳糖で甘さを残しました。
 ・きな粉・餡・もち米をバランスよく感じてもらうよう、状態を見ながら調整しました。

【特徴】

・ほんのりきな粉の香りに、ローストバーレイの酸味を帯びた香りが広がり、アルコール感が立ち上がります。砂糖の甘くすっきりした後には、ほんのり餡子が見え隠れしながら、きな粉の粒子が舌の上に感じます。
 スタウトの焦げたニュアンスやモルトの甘みをまとめ上げ、きな粉餅(きな粉・餡子・餅)のイメージのようなスタウトになりました。

伊勢角屋麦酒

〒516-0003 伊勢市下野町564-17
 TEL 0596-63-3108 FAX 0596-63-6516
<http://www.kadoyahonten.co.jp>