

商品名	柚子姫	
タイプ	エール(上面発酵)	使用モルト
スタイル	ベルギー・ホワイト系	2-ROWモルト
味わいタイプ	フルーティ&スパイシー	小麦モルト
香り	爽やか	
保存温度	冷蔵	
アルコール度数	5%	使用ビターホップ
IBU(苦味)	25	Mt.Hood
飲み頃温度	5~8度	
		使用アロマホップ
		チヌック
		副原料
		柚子の皮 コリアンダー
		酵母
		天然酵母(ヤマトヒメ)

#### 商品説明

##### ☆きっかけ

KADOYA01自社天然酵母の特徴に合わせて開発したヒメホワイト。  
さらにゆず風味を強調するのに柚子の皮を漬け込みました

##### ☆こだわり

社長が採取した天然酵母を使用。ヤマトヒメは小麦モルトに合いそうなスパイシーなエステルを作り出すことから、ベルギーのホワイトエールを仕込みました。酵母の特徴を前面に出すのではなく、モルト、ホップ、そして酵母の作り出すエステルのバランス感を重視して仕上げました。

また、煮沸時に柚子皮を使用し、爽やかさをプラスしています。

柚子姫はヒメホワイトにさらに柚子皮を漬け込み、柚子の爽やかさをプラスしています。

##### ☆ホワイトエールの特徴

ベルギースタイルのホワイトエールといえば、コリアンダーとオレンジピール(オレンジの皮を乾燥させたもの)を使用して、独特の風味づけを行うのが一般的です。

伊勢角屋麦酒では、酵母とコリアンダー由来のスパイシーさと、柚子皮の爽やかさをお楽しみいただけるホワイトエールになっています。

#### 伊勢角屋麦酒

〒516-0003 三重県伊勢市下野町564-17  
TEL 0596-63-6515 FAX 0596-63-6516