

これまでの100年から **新たな100年へ**

GCI
Green Creative Inabe

いなべ「石樽茶（いしぐれちゃ）」の魅力を広め

人々へ未来へ とつなげるビール

2月23日（金）新発売！



文化庁の100年フードにも選ばれた、三重県いなべ市の名産「石樽茶」。鈴鹿山脈の麓、石樽地区で江戸時代よりつくられている。清らかな水と地域特有の寒暖差で育まれるコクや香り高い風味が魅力です。

あじわい

かすかに緑がかったゴールドカラーで濁った外観。アロマはパッションフルーツ、マンゴーなどのトロピカルフルーツと煎茶の爽やかな香りが感じられる。Hazy IPAの特徴である小麦麦芽由来のまるやかなマウスフィールとミルクィな味わいに煎茶のフレーバーが加わり、まるで煎茶ラテのような味わい。ホップとお茶の苦みがしっかりとありつつも、フルボディアのモルトフレーバーで柔らかい飲み心地のフレーバード HazyIPA。

ISEKADO ブルワー 瀬田様からのコメント

初めて「お茶」をビールに使うため、どのように使うか悩みました。ありがたいことにサンプルをいただいたので、まずはそのままお茶としていただくことで、お茶とそのものと向き合い、どんな味わいなのか、どんな香りなのか、知見を深めました。急須でいれたてのお茶はとても美味しく、このフレーバーをビールにもせたいと思い、ビールを作った後に茶葉を入れて、フレーバーを抽出する方法を選択しました。今回は煎茶の茶葉を使用しましたが、玉露やほうじ茶、和紅茶など多種類のお茶の粉末茶葉や粉など複数加工形態の種類があり、ひとくちにお茶と言ってもこんなにも種類があることに驚きと面白さを感じました。最終的にはいくつかの茶葉を実際のビールに投入量を変えながら小規模でテストして、自分の理想像にあうビールとお茶の味わいのバランスが良い配合を完成させました。Hazyのまるやかさと煎茶の味の濃さ、香りの良さがとても相性がよく自信のある仕上がりです。ぜひお楽しみください。



問合せ

商品企画

GCI
Green Creative Inabe

(一社) グリーンクリエイティブいなべ
〒511-0428 三重県いなべ市北勢町阿下喜 31
いなべ市役所 2F
TEL : 0594-72-7705
Email : info@inabe-gci.jp (担当: 荒木)
WEB : <https://www.inabe-gci.jp>

製造元



ISEKADO (伊勢角屋麦酒)
〒516-0003 三重県伊勢市下野町 564 番 17
クラフトビール事業部事務所
電話 : 0596-63-6515 FAX : 0596-63-6516
Email : axl@kadoyahonten.co.jp
WEB : <https://www.biyagura.jp/>