

遠野産凍結ホップを使用するビール初仕込み式について

【発表の要旨】

遠野産凍結ホップを使用した、麒麟ビール「一番搾り とれたてホップ生ビール」の初仕込み式が、麒麟ビール(株)仙台工場で行われます。

【発表の内容】

- 1. 日 時** 平成 21 年 9 月 10 日(木)
11:00 記者発表・商品説明(ゲストホール)
11:30 投入式(仕込み室)
- 2. 場 所** 麒麟ビール株式会社 仙台工場 (住所 仙台台市宮城野区港 2-2-1)
- 3. 出席者**
- (1) 麒麟ビール株式会社
仙台工場長 堀江 長治(ほりえ ちょうじ)
岩手統括支社長 平田 恭史(ひらた たかし)
- (2) 遠野市関係者
遠野市長 本田 敏秋(ほんだ としあき)
遠野ホップ農業協同組合 代表理事組合長 佐々木悦男(ささき えつお)

「一番搾り とれたてホップ生ビール」商品概要

1 発売時期	平成 21 年 10 月 28 日(水)
2 販売地域	全国 * 東北地区(青森県、秋田県、岩手県、山形県、宮城県、福島県) 限定で樽詰生(7L、15L)ギフトセットを販売予定
3 商品コンセプト	今年とれたての遠野産ホップを贅沢に使用した、今しか飲めない特別な一番搾り
4 製法特徴	収穫したばかりの状態そのまま凍結し、細かく砕いた「遠野産凍結ホップ」を贅沢に使用し、原材料を麦芽 100%にリニューアルした一番搾り製法で仕上げている。 一般的に多くのビールは、収穫後乾燥させたホップを使用しているが、「一番搾りとれたてホップ生ビール」では、収穫したばかりのホップを、水分を含んだ生の状態で凍結させ、細かく砕いて使用することで、旬のホップのうまさを引き出している。「一番搾り」のまるやかな味わいに加え、旬のとれたてホップのみずみずしく華やかな香りを楽しめる。