



COCON TOHOKU

福島県田村市産ホップ使用

数量限定商品

爽やかホップのピルスナー



福島県田村市産カスケードホップを使用したクラフトビールをつくりました。

古今東北の産地から
福島県田村市産カスケードホップを使用したピルスナータイプのクラフトビールです。
カスケードホップは、グレープフルーツやハーブのようなスパイシーで華やかな香り、柑橘系のアロマが特徴です。
キリリと苦みの効いた味わいながら、のど越しよく香りの余韻も楽しめます。

株式会社ベアレン醸造所のみなさん



「東北の恵みをビールで届けたい」。この一心で、生産者や地域とのつながりを大切に、一本一本に想いを込めて製造しています。
地元の原料を使うことが、クラフトビールにしかできない地域との共創だと考えています。



ピルスナーとは？
ピルスナーはチエコで誕生したビールスタイルで、**淡い黄金色**「すっきりとしたのどごし」**キレの良い苦み**が特徴です。
爽快感のある味わいで、食事にも合わせやすく、シーズンや季節を問わず楽しめるスタイルとして国内で広く親しまれています。

〈こだわりの原料〉
福島県田村市で大切に育てられた**カスケードホップ**を一部使用。柑橘系の華やかな香りと繊細な苦みが、爽やかさを引き立てるピルスナーベースの一杯です。

〈こだわりの製法〉
ベースはクリアで飲みやすいピルスナータイプ。そこにフレッシュな福島県田村市産ホップの香りを最大限活かすため、ホールホップを丁寧に投入する製法を採用しています。
「香り」「苦み」「飲み心地」のバランスを追求し、ホップの個性を損なわないよう繊細に仕上げました。

＜ベアレン醸造所のビール造り＞

ベアレン醸造所では、伝統のビール造りの技術をもとに、設備や製法にこだわり抜いています。

低温熟成によるまろやかな味わい、そして季節や素材ごとに最適なレシピ調整を行う柔軟さが私たちの強みです。



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

震災の記憶を刻みながら、私たちはビールを通じて東北の未来を応援し続けています。

ホップの里として知られる福島県田村市の原料を使用しています。震災の厳しい状況下でも前を向き、土を耕し続ける農家さんの努力。その想いをビールという形にして届けることが、私たち醸造家の使命です。

阿武隈の地が育んだホップの香りと共に、一歩ずつ進む復興の歩みを感じてください。

＜おすすめの食べ方＞

爽やかでほどよい苦みのある味わいは、天ぷらや白身魚の塩焼きなど、素材を活かした料理と相性抜群です。

＜商品名＞古今東北 福島県田村市産ホップ使用 爽やかホップのピルスナー

【分類】: 酒

【製造者名】: 株式会社ベアレン醸造所

【製造地】: 岩手県岩手郡雫石町

【主な原材料】: 麦芽(外国製造)、ホップ

【内容量】: 350ml

【アルコール度数】: 4.5%

【保存方法】: 常温

【賞味期限】: 製造から365日

【JANコード】: 4573381186008

【ITFコード】: 14573381186005

