



田村市産のカスケードホップ。ホップの花の部位を乾燥させ、ペレット状にしたもの



煮沸中の麦汁にホップを投入



タンクに温水と麦芽を入れて茹でると麦汁ができます



麦汁製造一ろ過一煮沸の工程部分



ビール充填後に蓋をして、缶を洗浄します



熟成後のビールを缶に充填します



貯蔵タンクで熟成。タンクの蓋を開けて有酸素発酵を進めます



煮沸後、麦汁の糖度を測り、約15%あれば合格です

製造はビールのもとになる麦汁を造ることが基本です。タンクに温水と粗挽きした麦芽を入れて茹でると、デンプンが糖化し、甘みが出てきます。麦汁になったら別のタンクに移してろ過します。

次にろ過した麦汁を煮沸しますが、このタイミングでホップを加えます。『爽やかホップのピルスナー』の場合、2回に分けて投入。1回目はドイツ産のホップで苦味を、2回目に福島産のホップで香りを出します。そして糖度を測って狙い通りになっているか確認。ホップの量と煮沸時間のこまかなコントロールで、キレ、コクなどを調整するため、この工程は職人の腕の見せどころです。

完成した麦汁は冷却後に発酵タンクに移して酵母を加えます。酵母が麦汁をアルコールと炭酸（泡の部分）に分解し、約1週間でビールらしい状態に。そして熟成の工程へ。貯蔵タンクに移し、約4週間熟成させます。この間にも発酵がゆっくり進み、味と香りが安定するのです。その後は、缶にビールを充填、ラベリング、重量確認

伝統の醸造法をもとに ピルスナーの味わいを作る



2種のホップを使った爽やかな喉越しのピルスナーです

華やかな香りの カスケードホップが味の決め手

夏は、冷えたビールで喉を潤したい季節。淡い黄金色が印象的なピルスナーは、すっきりした喉越しが特徴です。株式会社ベアレン醸造所（岩手県）の雫石工場で製造されているのは、福島県田村市産のホップを使用したクラフトビール。苦味の効いた味わいながら爽やかな香りが余韻に残る美味しさです。



営業部部長の高橋司さん

産のホップに加え、福島県田村市の農家が大切に育てたカスケードホップを使用しています。カスケードホップは香りが多層的で、グレープフルーツやライムのような柑橘系、ウッディな香り、さらにフローラルなニュアンスもあります。

営業部部長の高橋司さんは「地元の原材料を使うことがクラフトビールのいいところですね。東北の恵みをビールにして皆さんに届けたい。そんな思いを込めて日々製造しています」と話します。



福島県田村市産ホップ使用
爽やかホップのピルスナー
350ml アルコール度数4.5%
本体価格428円（税込470円）

古今東北商品の作り手を訪ねて 福島県田村市産ホップ使用 爽やかホップのピルスナー



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出会いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

掲載商品はみやぎ生協、コープふくしまで購入できます。宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたで購入が可能です。
※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

古今東北公式HPにて、
新商品や催事情報を
日々発信しています。
ぜひ、ご覧ください。



インスタグラムも
更新中！



古今東北商品の一部が
楽天市場で購入できます！

こちらからチェック▶

