

N.B. TIMES

YOZAKURA WHEAT ALE

—YOZAKURA
ウィートエール—



3月10日から、花見シーズンにちなみ「YOZAKURA ウィートエール」の販売が開始される。

小麦麦芽を使うことで色は淡い。ホップには、オレンジのようなアロマを持つ「アマリロ」、苦みの少ない上品なアロマを持つ「サファイア」、ほどよい苦みと花やスパイシーなアロマを持つ「ミッテルフリュー」を合わせることでフローラルな香りを表現。アルコール度数も比較的低く、色合いも味わいも香りも優しい、まさに桜のようなビールになる予定。

ぜひ夜桜とともに散歩をしながら楽しみたい。



-Hiver Out Of Stock

冬季限定商品として発売された Hiver (YUZU SAISON)。今季の Hiver は2月上旬には出荷用の在庫が終了し、約3,000本を売り切る人気ぶりを見せた。

フランス語で「冬」という意味を持つ Hiver。春を待たずに終売を迎え、客や社員からも惜しむ声が見受けられた。

Stocking info.

Nikko Brewing ではビールの仕込みを月に4,5回、6台のタンクを回転させながら行っている。1台のタンクで生産できるビールはおよそ1,000ℓ。これは約3,000本のビンに相当する。仕込みから発酵を経ておよそ1か月で完成！中には完成まで2か月かかるものも…。

2月20日には定番商品の1つである THE MONKEYS PALE ALE の仕込みを行った。仕込み量は1,000ℓ。3月27日に完成する予定だ。

—THIS BEER, I LIKE!

ここでは、おすすめの世界のビールを紹介していただきます。第1回は、新工場長の黒後さんです。

NikkoBelgian été

<山椒 Saison>/ NikkoBrewing
奥日光で採れた山椒の新葉のみを使用した、飲み口がドライながらも芳香なアロマが感じられるビール。

アルコール度数：6% IBU：25
ホップの種類：マグナム、カスケード、ネルソンソーヴィン
モルトの種類：ピルスナーモルト
こんなところが好き！：初夏にふさわしいフレッシュな新緑感。おつまみはこれ！：太陽の下で飲む。お日様の光に勝るおつまみはナシ！こんな時におすすめ！：デイキャンプ。最後に一言…：今年も山椒摘みは5月下旬を予定し、ビールのリリースは7月です。限定出荷ですので、楽しみにお待ちください。



WHAT'S BREW? vol.1

WHAT'S BREW?では、ビールの作り方について迫っていく。

普段飲んでいるビールは何でできているのか、どうして黄金に輝くのか、炭酸はどこから発生しているのかなど。知ればビールがもっとおいしくなる！

第1回「ビールの原材料 1」

ビールの原料は主に、麦芽(モルト)、ホップ、水と酵母の4種。

麦芽は大麦を発芽させたもの。水分と空気をあげることで数日で発芽し、ある程度成長させたあと乾燥させて根っこを取り除くと、麦芽が完成する。

(参考:キリンビール大学)

ホップは苦みとアロマをつかさどるハーブのこと。ホップの種類は大きく3つに分けられる。苦みと香りが穏やかなホップの「ファインアロマホップ」。香りづけに使用される「アロマホップ」。苦みづけに適した「ビターホップ」。より詳しく分けるとなんと世界には80品種以上も。

(参考:DiscoverJapan)

麦芽にもくさんの種類が！発芽をより進めたものや焙煎具合などでまるで違うものになるそう。麦芽とホップの組み合わせは無限大！

さらに水 酵母が加わると…。その2つについてはまた次回！