

N.B. TIMES

5th Anniversary!

Nikko Brewing は 2023 年 4 月 1 日をもって 5 周年を迎える。日本初のブルワーの一人である菊池明氏の指導の下、醸造未経験者の社員たちで始まった NB。5 年かけて日光市内だけでなく県内各地で販売されるようになり、EC サイトやふるさと納税で全国流通に！これまでに作ったビールはプロトタイプ（試作販売品）も含めなんと 65 種類以上も。

無事 5 周年を迎えられたのも日頃よりご愛顧くださる皆様のおかげです。心より感謝申し上げます。今後ますます精進し、素晴らしいビールを作ります！ご期待ください！



YOZAKURA
WHEAT ALE

3 月 10 日（金）より「夜桜ウィートエール」の販売が開始されている。限定 130 本の本商品はすでに半数以上が売れる盛況ぶり。春の訪れを祝うような優しく爽やかな口当たりと、藍色の空に映える桜のデザインのラベルはお花見にぴったり！

例年よりちょっぴり早く咲いた桜。「夜桜ウィートエール」が売り切れる前に、桜があつという間に散る前にぜひどうぞ！

※「夜桜ウィートエール」は Nikko Brewing 店頭/EC サイト、三本松茶屋のみの販売。

BBQ info.

Nikko Brewing ではクラフトビールを飲みながら工場外のウッドデッキで BBQ ができる。3 月 25 日（土）には 10 名の予約が入り、栃木県産の肉と NB のクラフトビールを楽しんだ。

※詳細はスタッフまで

—THIS BEER, I LIKE!—

ここでは、おすすめのビールを紹介させていただきます。

第 3 回はクラフトビール事業部の湯澤さんです。

Nikko Belgian Beer Deux-Belgian White /Nikko Brewing

ABV : 5.0%

IBU : 13 SRM : 3

ホップ : Cascade , Centennial

モルト : Pilsner, Wheat Malt, Flaked Wheat, (Sour Malt)

こんなところが好き！ : 副原料のコリアンダーシードとオレンジピール、そして小麦が生み出す爽やかなフレーバーおつまみはこれ！ : ムール貝等の魚介系、カナッペ等の軽食にも Good!

こんな時におすすめ！ : 晴れた日に風を感じながら、ランチや午後の軽食とともに飲むのが最高！最後に一言 : ベルギーの伝統的な白ビールに本来なら使わないであろうアメリカンホップを使用することでコリアンダーシードとオレンジピールの由来の柑橘香を更に強調している。優しい口当たりと爽やかなフレーバーがこれからの季節にピッタリ！



WHAT'S BREW? vol.3

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どうやってできているのか…知ればビールがもっとおいしくなる！

第 3 回「ビールの仕込み 1」

仕込みは「粉碎」「糖化」「濾過」「煮沸」の大きく 4 つの工程。

まずは「粉碎」という麦芽を細かくする作業。これを行うことによってデンプンが糖化しやすくなる。しかしここで細かくしすぎると「濾過」に影響が出たり、タンニンが苦みを出しすぎてしまう。

「粉碎」が終わると、麦芽は温水と一緒に仕込み釜に投入される。攪拌しながら適温を保つと徐々におかゆ状の「マイシェ」に変化。

そこから、約 50°C でたんぱく質がアミノ酸へ。約 65°C でデンプンが糖に変化し、アミノ酸が糖のサイズを変えていく。大きな糖にはこの後の作業で入れられる酵母の反応が小さく、糖が残るためコクのあるビールに。細かい糖には酵母が反応し、分解するためドライなビールになるのだとか。この温度の調整によりビールのキレが変わってくる。「糖化」が進み、約 75°C で上 2 つを変化させた酵素の働きを止め、おかゆ状だったマイシェは 1 時間くらいで透き通った色とサラサラな状態に…。

体力勝負の作業の後には温度管理が重要になってくるなんと繊細な作業が。続く！

(参考:お酒のアレコレ情報サイト/日本ビアジャーナリスト教会)