

新「呉うまいもん」

No.6

これまで22店を紹介してきました。どの店にも物語があり、独自の味があります。本当に呉のうまいもん、食の現場を記事にして街の食意識を高めたいと思っています。

生きたままの酵母が詰まった「海軍さんの麦酒」は、大手メーカーの「ズッキリとしたのどごし」とは飲み口が違い、トロリとした、日本酒でいうところの「にがり酒」のよう。まろやかで独特のコクと香りがある。ビール酵母は、たんぱく質やアミノ酸、ミネラルなど栄養が豊富で、しかも脂肪や炭水化物を燃焼させる為、美容と健康にとっても良いとして、サプリメントも発売されている話題の栄養素。「海軍さんの麦酒」はまさに天然のサプリメントなのだ。

昨年の地ビールコンクール「国際ビール大賞2008」で金賞を受賞したアルトとケルシュ、銅賞のピルスナーに続き、今春行なわれた「ジャパンアジアビアカップ」でもケルシュが金賞、ヴァイツェンが銅賞を受賞した。呉ビールの4つのビールの品質と味が広く認められたのである。灰ヶ峰の湧き水とドイツ産100%の最高の原料を使用している事はもちろんだが、その美味しさは日頃の温度や状態の厳しい品質管理で差が出てくる。「ビールづくりは発酵が一番気を遣う」と醸造責任者の佐々木雅治さん。おいしい麦汁を造つてもビール酵母が上手く働いてくれないとダメなのだ。この秋、季節限定のビール、アルコール度数9%の「バーレーワイン」が発売予定。熟成庫でその日を待ち、ゆっくりじっくり熟成されている。

呉ビールの「海軍さんの麦酒」

右から/小麦を原料にしたフルーティーな香りの「ヴァイツェン」、深みのある赤銅色で上品な甘みとホップの苦みのバランスがとれた「アルト」、日本の一般のビールに似たあっさりとした飲み口の「ピルスナー」、ドイツのケルン地方の伝統ビール「ケルシュ」

生きたままの酵母はマイルドで独特のコクと香りがある



呉ビールのレストラン部門「海軍さんの麦酒館」。ここで地ビールは製造販売されている



醸造責任者の佐々木雅治さん(右)と増田裕幸さん(左)

海軍さんの麦酒館

add/ 中通 1-1-2
ビューポートくれホテル 1F
tel/26-9090
open/ 平日 17時～23時、
土曜 11時30分～23時、
日・祝日 11時30分～21時
close/ 無休
<http://www.kurebeer.com/>

