

東京の地で醸す、東京の名を冠した、真の東京クラフトビール 【TOKYO BLUES シングルホップウィート】発売のご案内

今年で創業155年を迎える石川酒造株式会社(本社:東京都福生市 代表取締役社長:石川彌八郎)は、コンタツ株式会社(本社:東京都中央区 代表取締役社長:津久浦慶明)との共同開発をした【TOKYO BLUES】の第3弾【TOKYO BLUES シングルホップウィート】を2018年5月11日(金)に発売致します。

■2018年5月11日(金)発売 TOKYO BLUES シングルホップウィート
創業から150余年の歴史をもつ石川酒造が、東京の地と水にこだわりながら誕生させた真の東京クラフトビール、「TOKYO BLUES」。
あらゆる感性と個性が交差して響き合う、音楽のようなビールとして鮮烈な印象と未体験の豊かな味わいで嗜好されているセッションエール、ゴールデンエールに続いて、「TOKYO BLUES」待望の第三弾が完成。
ドイツ伝統の白ビール、ヴァイツェンスタイルの味わいを東京の感性で仕上げました。小麦麦芽が奏でるまろやかな口当たりのなかに、希少なシングルホップ由来の白ワインを偲ばせる華やかな香りと品の良い苦味が顔をのぞかせる。
心地良いブルースのリズムがこの街で息づく魂を包み込むように日々の過ぎ行く時間を優しく潤してくれる。
このビールが、東京の新たな魅力を醸し出します。



■味わいの特徴

【ビアスタイルとシングルホップのこだわり】

ドイツ伝統の白ビール、ヴァイツェンスタイル。小麦麦芽由来のまろやかさがありながら、ホップはニュージーランド・ネルソン地方生まれのネルソンソーヴィンホップのみ100%使用し、白ワインを彷彿とさせる香りと“品の良い苦味”を実現。

【レイトホッピング製法が生み出す最高の香りバランス】

煮沸工程の終了間際にホップを大量投入する「レイトホッピング製法」を採用することで、ホップの特性を更に引き立てました。

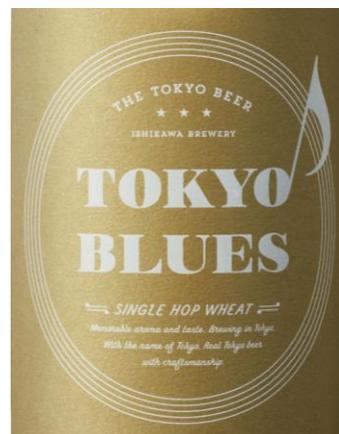
【東京の地下天然水を使用】

石川酒造は清酒[多満自慢]を醸す蔵。清酒造りにも使われる地下150mからの地下天然水を贅沢に使用しました。

シングルホップ仕上げの1つの素材が持つ奥深さを東京の感性で表現したビールです。

●商品概要

商品名	TOKYOBLUES シングルホップウィート
発売日	2018年5月11日(金)
ビアスタイル	ヴァイツェン
原材料	小麦麦芽・麦芽・ホップ
アルコール度数	5.5%
IBU	34.4
SRM	2.04
麦芽	ウィート・ピルゼン・ミュンヘン
ホップ	ネルソンソーヴィン



■□■ 本件に関する報道関係者様からのお問合せ ■□■

【TOKYOBLUES シングルホップウィート】発売のご案内

石川酒造株式会社 担当:小池

TEL: 042-553-0100 FAX: 042-553-2017 MAIL: t-koike@tamajiman.co.jp