

今日をリセット、明日へホップ

「J-CRAFT HOPPING」限定醸造 ももふわ IPA 新発売

～苦さだけではない、ホップの香りに注目した“飲み飽きない”IPA～

三菱食品株式会社は、華やかな香りと苦味のバランスが魅力の IPA※スタイルを専門に展開する「J-CRAFT HOPPING ガツんと IPA」、「J-CRAFT HOPPING ジューシーIPA」に加え限定醸造第2弾となる「J-CRAFT HOPPING ももふわ IPA」を9月14日（火）から全国発売します。



<開発背景>

「J-CRAFT HOPPING」は、コーディネーターの田嶋伸浩氏と、ソムリエと利き酒師の資格を持つ当社社員がデザインしプロデュースした、個性的なビールを創るブランドです。

クラフトビールのおいしさをもっと身近にしたいと、味のイノベーションが盛んに行われているIPAに注目。ホップの香りを重視し、口から鼻に抜ける、“鼻ごし”の心地よい香りを表現しました。

「ももふわIPA」は、桃とホップのジューシーさを一段と味わえる”ヘイジースタイル”です。フルーティなホップの香りと味わいが際立つ、にごりのある外観が特徴的なビアスタイルで、苦味おだやか、ホップの香りと甘さを感じるやわらかくなめらかな口当たりが特徴となっています。

幅広いバリエーションが、クラフトビールの飲み比べの楽しさをさらに後押ししてくれます。

<商品のこだわり>

話題のスタイル HAZY IPA と季節限定で人気が高いももを使用した限定醸造ビールです。にごりと甘みの特徴のヘイジースタイルの IPA に、香料を使用せず、もも果汁を加え、ホップともものジューシーさが楽しめる味わいです。モザイク、シトラ、コロンバスといった個性的なフレーバーホップを使用しておりホップの香りを楽しめるホップが主役のクラフトビールとなっています。

<商品概要>

- 商品名 : 「J-CRAFT HOPPING ももふわ IPA」
- 原材料名 : 大麦麦芽（外国製造）、小麦麦芽、ホップ、オーツ麦、乳糖、桃
- 発売日 : 2021年9月14日（火）
- アルコール分 : 6.5%
- IBU（国際苦み単位）: 30
- 容量 : 350ml
- 希望小売価格 : 298円（税抜）
- スタイル : FRUIT HAZY



- **商品特長** : 桃とホップのジューシーさを一段と味わえます。苦味おだやか、ホップの香りと甘さを感じるやわらかくなめらかな口当たりが特徴です。苦みの指標となるIBU（国際苦味単位）は30。通常レベルの25に比べ少し強いですが、心地よく飲み飽きない味わいです。

<シリーズ既存定番商品>

- **商品名** : 「J-CRAFT HOPPING ガツんと IPA」
- **原材料名** : 大麦麦芽（イギリス製造）、小麦麦芽、ホップ
- **アルコール分** : 7%
- **IBU（国際苦味単位）** : 70
- **容量** : 350ml
- **希望小売価格** : 298 円（税抜）
- **スタイル** : W-IPA
- **商品特長** : グレープフルーツのような柑橘系の香りと、クリアで心地よい苦味が楽しめます。



WEST COAST STYLE とあるように、からりとした気候のアメリカ西海岸で人気のスタイル。苦みの指標となるIBU（国際苦味単位）は70。通常レベルの25に比べ、苦味はありますが、あくまでも心地よく飲み飽きない味わいです。

- **商品名** : 「J-CRAFT HOPPING ジューシーIPA」
- **原材料名** : 大麦麦芽（外国製造）、小麦麦芽、ホップ、オーツ麦、乳糖
- **アルコール分** : 6%
- **IBU（国際苦味単位）** : 30
- **容量** : 350ml
- **希望小売価格** : 298 円（税抜）
- **スタイル** : New England
- **商品特長** : ホップ自体が持つトロピカルな甘い爽やかさ、小麦とオーツ麦を使い、にごりがあるのが特徴です。



EAST COAST IPA とあるように、肌寒い地域が多いアメリカ東海岸ニューイングランド地方から出現した人気のスタイルです。IBU（国際苦味単位）では30。通常レベルに比べやや苦味はありますが、柔らかくジューシーなトロピカル感が楽しめます。

<田嶋伸浩氏について>

2013年、クラフトビールの魅力を伝えるべく、クラフトビール専門マガジン『TRANSPORTER』を発刊。『TRANSPORTER』は、クラフトビールに特化したメディア。北海道から沖縄まで、日本全国のブルワリーを紹介するとともに、クラフトビールに関するニュース記事や特集を、ウェブ及び紙媒体で展開。また、世界中の大小様々なブルワリー、ビアパブのデザイン、国内外のクラフトビールフィールドにおいて、プロデュース、コンサルティング、マーケティングを行っています。



コーディネーター

田嶋伸浩

※IPA: India Pale Aleの略。18世紀末、インドがイギリスの植民地だったころ、インドにペールエールを送るためにつくられたレシピ。海上輸送中に傷まないよう、防腐剤でもあるホップを大量に投入したため香りと苦みが非常に強いが、味と香りが評判になり確立されたスタイルとなった。現在はさらに進化中。

以上