

**金賞受賞！「Japan Great Beer Awards2022」****「J-CRAFT HOPPING」 限定醸造 ももふわ IPA 再発売！**

～ もも果汁を使った FRUIT HAZY STYLE のジューシーな IPA が帰ってきた！～

三菱食品株式会社（東京都文京区）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、昨年ご好評いただきました限定醸造となる「J-CRAFT HOPPING ももふわ IPA」を9月13日（火）から全国で再発売します。

**<開発背景>**

「J-CRAFT HOPPING」は、クラフトビール専門マガジン「TRANSPORTER」編集長の田嶋伸浩氏をコーディネーターに迎え、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”フルーツヘイジースタイル”です。フルーティー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。にごりと甘みが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本格的な HAZY IPA です。モザイク、コロンバス、シトラ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 : 2022 年 9 月 13 日 (火)
- アルコール分 : 6.5%
- IBU (国際苦味単位) : 30
- 容量 : 350ml
- 希望小売価格 : OPEN
- 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 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。



<受賞歴>

Japan Great Beer Awards 2022 にて 3 商品入賞!

日本地ビール協会 (クラフトビア・アソシエーション) が運営する国内で醸造されるビールに特化した審査会です。全国より約 100 社以上、400 銘柄以上が集まり、ビールの様々な状態を数値化し 50 点満点でビールを採点。45 点以上が金賞、42 点以上が銀賞、40 点以上が銅賞となります。



<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 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 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  
田嶋伸浩氏

※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