

## 熱川バナナワニ園×反射炉ビヤ

### 「伊豆パパイヤ HAZY」のご案内

「熱川バナナワニ園」が栽培したこだわりの伊豆産パパイヤを使用し、同じく伊豆の反射炉ビヤが醸造した地元の魅力たっぷりのコラボレーションビール。今まで色々なフルーツビールに挑戦してきましたが、パパイヤを使用するビールは初の試み！パパイヤのトロピカルな風味を生かすために、オレンジ色の果実の香りを放つホップをたっぷり使用することでフルーティーかつ、ジューシーな味わいの Hazy IPA に仕上げました。一口飲めば南国気分♪今年の夏を盛り上げてくれるビールです。

商品名	伊豆パパイヤ HAZY
ビアスタイル	Hazy IPA
ホップ	Amarillo、Citra、Mosaic、Simcoe、Galaxy
副原料	パパイヤ（品種：フロリダ、ココ、ベニテング、ブラジル大果 生産者：熱川バナナワニ園）
アルコール度数	6%
IBU	N/A
ケグ販売サイズ	10L、15L
ボトル販売	330ml



#### 【造りのこだわり】

「熱川バナナワニ園」で温泉熱を利用して栽培された、こだわりのパパイヤをミキサーでジュースにし仕込みの麦汁に投入。麦汁で煮出し、パパイヤのエキスを極限まで抽出しました。トロピカルな香りをより引き立たせる配合のホッピングにも挑戦！パパイヤ×ホップならではの華やかな風味もポイントです。

#### 〈テイastingコメント〉

【外観】 少し薄めの明るいオレンジ色

#### 【香り】

トップでパパイヤ、マンゴー、ピーチなどのトロピカル系の果実を連想させるフルーティーなアロマを感じます。嗅ぎ進めていくとオレンジのような柑橘の印象も強くなります。

#### 【味わい】

口に含むと、香りでも感じたパパイヤを中心とするトロピカルな果実味が口の中で華やかに広がります。オーツ、小麦麦芽の影響もあり、柔らかでジューシーな印象も特徴的。フレッシュパパイヤならではのフルーティーさが魅力的なビールです。

【食べ合わせ】 南国気分で甘辛いソースのロコモコと合わせたいです