

熱川バナナワニ園×反射炉ビヤ

「伊豆バナナワニ IPA」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バナナを使用し、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。今回は仙人蕉という品種のバナナのみを贅沢に使用。バナナの風味を生かすために、たっぷりのホップと乳糖を使用することでジューシーな味わいが生まれるフルーツシェイク IPA に仕上げました。ホップの華やかなアロマとバナナのスムーズでフルーティーな味わいをぜひお楽しみください!!

商品名	伊豆バナナワニ IPA
ビアスタイル	Hazy IPA
ホップ	Amarillo、Citra、Mosaic、Simcoe、Galaxy
副原料	バナナ、乳糖 (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、20L
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、こだわりのバナナ「仙人蕉」をミキサーでジュースにし仕込みの麦汁に投入。バナナジュースのようなクリーミーでフルーティーな風味がより現れるよう、香り豊かなホップと小麦やオーツ麦芽によって、スムーズかつジューシーな味わいに仕上げました。

〈テイastingコメント〉

【外観】

少々濃いめのイエロー

【香り】

トップでバナナ、ラフランス、オレンジ、グレープフルーツなどの、白と黄色の果実を連想させるフルーティーなアロマを感じます。嗅ぎ進めていくとトロピカルな印象も強くなります。

【味わい】

口に含むと、香りでも感じたバナナを中心とする柔らかな果実味が口の中で華やかに広がります。オーツ、小麦麦芽だけでなく、バナナの影響もあってより柔らかでクリーミーな印象も現れています。なめらかでジューシーな味わいが一層強く感じられる一杯です。

【食べ合わせ】 生クリームを乗せたバナナケーキと合わせたいです。