

## 熱川バナナワニ園×反射炉ビヤ

### 「伊豆パパイヤ IPA」のご案内

～伊豆産パパイヤをたっぷり使用！今年の夏はトロピカル IPA が出来上がりました！～

「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。今回はパパイヤのトロピカルな風味を生かすため、オーストラリアやNZ産のホップをたっぷり使用することで、トロピカルフルーツのようなフルーティーなアロマの一杯に仕上がりました！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 IPA
ビアスタイル	IPA
ホップ	Citra、HBC586、Mosaic、Galaxy、Nelson Sauvin、Waimea、Vic Secret
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	35
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ピューレにして、仕込みの麦汁に投入、パパイヤのエキスを極限まで抽出しました。アメリカンホップに加え、オーストラリアやNZ産のホップを使用することでパパイヤのトロピカルな風味をより引き立たせた一杯に仕上げました。

#### 〈テイastingコメント〉

【外観】輝きのあるオレンジ色

【香り】

トップでパパイヤ、マンゴー、パイナップル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。その後、たっぷりのホップによるフルーティーでパンチのあるフレーバーが力強く感じられ、フレッシュパパイヤならではのトロピカルフルーティーさが魅力的なビールとなっています。

【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。