

熱川バナナワニ園×反射炉ビヤ

「バナナストロベリーSaison」のご案内

～伊豆産バナナと紅ほっぺを使ったトロピカルフルーティーなセゾンビール～

「熱川バナナワニ園」が温泉熱を利用して栽培するこだわりの完熟台湾バナナを使用し、反射炉ビヤが醸造する伊豆の魅力たっぷりのコラボレーション！さらに今回は、東伊豆で昔ながらの栽培方法で採れた完熟いちごを加えることで、この夏を彩るベルギースタイルの Saison ビールを仕込みました。Mosaic や Krush 品種のホップを使用することで、フルーティー仕上がった一杯をぜひお楽しみください！

商品名	バナナストロベリーSaison
ビアスタイル	Saison
ホップ	Mosaic、Krush Cryo、Krush
副原料	バナナ（品種：仙人蕉） 《生産者：熱川バナナワニ園》、 いちご（品種：紅ほっぺ） 《生産者：たむらファーム》糖類
アルコール度数/IBU	6.0%
IBU	12
ケグ販売サイズ	10L、15L
ボトル販売	330ml



【造りのこだわり】

いちごづくりの研究を日々重ねる、東伊豆の“たむらファーム”が栽培する完熟した紅ほっぺを贅沢に使用。さらに「熱川バナナワニ園」が栽培した完熟台湾バナナの仙人蕉もピューレにして、発酵終期に加えました。トロピカルなアロマとフルーティーな印象が存分に感じられる華やかな一杯を目指しています。

〈テイastingコメント〉

【外観】 明るいイエロー

【香り】

トップでバナナ、りんご、ラフランス、カリンなど、果実と酵母のエステル香が合わさったフルーティーなアロマを感じます。嗅ぎ進めていくとよりトロピカルな果実の印象も現れます。

【味わい】

口に含むと、香りでも感じたバナナ、白や黄色い果実の風味が感じられます。その後イチゴを思わせるチャーミングなニュアンスも現れ、フルーティーな印象がさらに広がりスッキリとした余韻を楽しめます。飲み進めていけばいくほど、また新たな果実を思わせる華やかさを楽しめるビールです。

【食べ合わせ】 バゲットのチーズフォンデュと合わせましょう。