

伊豆急ホールディングス×熱川バナナワニ園×反射炉ビヤ

「Tropical Railway Brew」のご案内

～伊豆の未来へと走り出す！オリーブとトロピカルフルーツで仕上げるラガービール！～

Tropical Railway Brew（トロピカル・レイルウェイ・ブリュー）は、伊豆の地域資源をつなぐことで生まれた、サステナブルなクラフトビールです。伊豆急が栽培するオリーブ油製造過程の副産物 olive pomace と、再生可能エネルギーである温泉熱を活かして育った、熱川バナナワニ園のスターフルーツを原料に、反射炉ビヤの醸造技術によって、一杯のビールへと仕上げました。鉄道が人とまちをつないできたように、Tropical Railway Brew は、地域の恵みと想いをつなぎ、伊豆の未来へと走り続けます。

商品名	Tropical Railway Brew
ビアスタイル	Lager
ホップ	Sazz, Hallertau Blanc, Hallertau Gold
副原料	オリーブ《生産者：株式会社 ウィズオリーブ》 スターフルーツ 《生産者：熱川バナナワニ園》
アルコール度数/IBU	5.0%
IBU	18
ケグ販売サイズ	10L、15L
ボトル販売	330ml



〈テイastingノート〉

【外観】

明るいイエロー

【香り】

トップで柑橘や麦芽由来のクリスピーなアロマが感じられます。嗅ぎ進めていくと繊細ですがトロピカルな風味やオリーブ由来の植物系のニュアンスも現れています。

【味わい】

口に含むと、香りでも感じた柑橘やスターフルーツ由来の果実味がほんのりと、ピルスナーラガーの味わいに乗って華やかに感じられます。ラガーならではのスッキリさや、のど越しを感じた後にオリーブ由来のコクを感じさせる風味が現れて、このビールの飲みごたえ、満足度を引き上げています。

【ペアリング】オリーブオイル贅沢に使った金目鯛のリエットサンドと合わせましょう！