

# 今回のスカイツリートレインで行く野岩鉄道「納涼ビール列車」では

会津田島駅前にある【南会津マウンテンブルーイング】様より  
【地ビール】をご提供いただきました

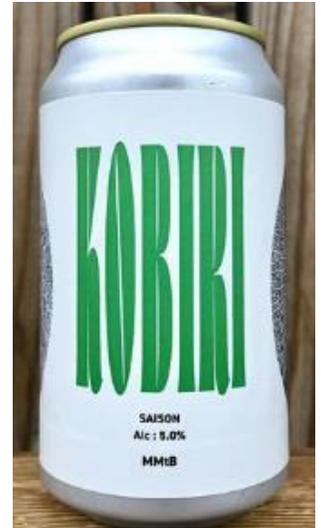


南会津マウンテンブルーイング / Taproom  
Beer Fridge ビア フリッジ

facebook アドレス

[南会津マウンテンブルーイング / Taproom Beer Fridge ビア フリッジ | Shimogo-machi Minamiaizu-gun Fukushima | Facebook](#)

**銘柄は当日のお楽しみと  
なります。**



"BONZ"  
Style: West Coast IPA w/Sake Rice  
ABV:7.0%

オーストラリア産のホップをメインに4種類を組み合わせました。桃やライチなんかのトロピカルフルーツに、グレープフルーツやダンク感を思わせる香りや苦味が特徴的です。最後はパイナップルの香りが鼻から抜けていく印象も。

アルコール度数由来の飲み応え感はしっかりとありますが、酒米使用により飲みやすい仕上がりになっています。

"LOGGER"  
Style: Lager w/Sake Rice  
ABV:5.0%

ラガー。ライスラガー。ジャパニーズラガー。ジャパニーズライスラガー。言い方は色々ありますが、LOGGERは酒米を使用したラガーになります。

優しいシトラス感にスッキリとした飲み口。モルト配合にり、水っぽくならず、しっかりと麦の味わいも感じられる仕上がりになりました。

大手のビールよりは苦く、香りを楽しめると思います。

"南会津Pale Ale"  
Style : Pale ale  
ABV.5.0%

色味は明るい黄色。  
アメリカンホップ由来の程よい苦味とみかんや青い柑橘感が感じられます。そこに少しクリスピー感も。  
派手すぎず地味すぎず。毎日飲んでも飲み飽きないようなペールエールに仕上がりました。

Style : IPA  
ABV.6.0%

ホップ由来の苦味とアロマがしっかりとあるクラシカルな王道IPAです。僕たちがクラフトビールにハマったきっかけのIPAはこんなビールでした。

citra,cascade,centennial,chinookといった頭文字C系のホップをたっぷりと組み合わせて使用しました。

ホップ由来のオレンジやタンジェリンのような柑橘感に少しダンクや草っぽさも感じられ、飲みごたえがあります。

苦味や香りの強さに負けないような、モルト由来のボディもしっかりとあります。

"BOGEN"  
Style : Pale Ale  
ABV:5.0%

南会津マウンテンブルーイングのフラッグシップビール。新工場の1stバッチ。

程よいモルト感があり、オレンジみみたいな柑橘感にほんのり若草っぽさやフローラルなキャラクターの印象もあります。

苦味は抑えめに。派手さはありませんが、何杯でも飲みたくなるようなペールエールになりました。

"POWPOW"  
Style : Session IPA  
ABV:4.5%

大好きなアメリカとニュージーランドのホップを組み合わせました。苦味も香りもグレープフルーツ感満載。そこに少しライチみみたいなトロピカルで爽やかな印象も。

水っぽくなり過ぎないようなモルトの配合をしてみました。

IPAにも負けないホップの香りがありますが、軽くて飲みやすいのがこのスタイルの特徴。

"NDA"  
Style : Ordinary Bitter  
ABV:3.5%

イギリスの伝統的なスタイルで、モルト感たっぷりの味わいのピターを作りました。

3.5%と度数は低めで、綺麗な褐色。葡萄や熟したレーズン、軽いチョコレート感と、ほのかなウッディさを感じます。

あえて水は一切いじらずに、南会津の水のまま仕込んでみました。南会津、山の中の日常的な普通のピター。

ガスを抜くような注ぎ方や温度を少し上げて飲んであげると、印象が変わりますので、ゆっくり飲むのも面白いかと思います。

"Hey Ya"  
Style : Golden Ale w/sake rice  
ABV:5.0%

今回は、僕たちの醸造所のある会津田島よりも西のエリア、南郷地区にある酒蔵、僕たちもとてもリスペクトする花泉酒造さんから酒米を精白した時に出る、米粉を分けていただき使用しました。

色味はクリアな黄金色。  
フランスやスロベニアといったヨーロッパのホップを中心に使いました。

レモンのような柑橘感に麦やフローラルな感じも。軽い飲み口で優しい苦味がありながら、クリーンでドライな味わいに仕上がりました。

Golden Aleはさすが曖昧な存在ではありますが、なんとなく良い。日々の挨拶さながらに日常的に飲みたくなる味です。

"KOBIRI"  
Style: Saison  
ABV:5.0%

色合いは少し霞がかった黄色。  
セゾン酵母由来のクローブやリンゴの香りが口いっぱい膨らむように感じられます。

ジューシーな柑橘感や、甘いわけではないですが砂糖漬けの柑橘の皮を思わせる味わいも。

ドライな仕上がりになっているので、暑い夏でもゴクゴク飲みちやいます。



facebookより引用