



「強靭な翼をもったペガサスの故郷 安城ピルスナー

地元産大麦で開発第2弾 お披露目

安城産業文化公園テンバー
ーク（安城市赤松町）内で
クラフトビールを醸造する
企業「安城アントビール」が、
安城産の大麦を使った新し
いビールを開発した。地域
の農業の支援を目的に始ま
った地元産大麦の商品づく

りは今回で2種類目。同社は「消費を拡大し、安城の新名物に育て上げたい」と意気込む。

唐揚げなどに合わせると旨い」と同社の石川伸社長。13日に同社が運営するデンパーク内の「地ビール工房&レストラン ホレ・フェスト」で新商品をお披露目する「初仕込みを味わう会」が開かれ、市民や行政、農

ビルスナードは一本660円。デンパークのほか、安城を中心に県内のスーパー や酒販店などで販売し、飲食店でも提供する予定で、安城デンビールのホームページ上で販売場所を公開する予定。(白名正和)

日本人が飲み慣れている
ビルスナーのビールが欲し
いという要望を受け、1年
ほど前から構想を練つてき
た。「しつかりと冷やし、

1年11月から市内の農家らと連携し、ビール用の麦を栽培。23年7月に第1弾となる「安城ペールエール」を発売した。

ルの種類。日本でも多く流通しているタイプで、苦みを控えてさっぱりと飲みやすく仕上げられています。

業関係者ら約60人が新しい
ビールの味を楽しんだ。

業関係者ら約60人が新しく
ビールの味を楽しんだ。