

ビールの製造や販売などを手掛ける安城デンビール（本社安城市赤松町梶1、石川伸社長、電話0566・92・7755）は、安城産大麦を100%使用したクラフトビールの新商品を発売した。麦芽由来の甘みが特徴。安城ビール麦の会の石川智一代表ら地元農家が栽培した大麦を使用する「デンスタービールシリーズ」第2弾。安城産大麦を新しい農作物の一つとして需要拡大を目指す。（刈谷）



発売した第2弾の新商品

安城デンビール

安城デンビールは、おとうふ工房いしかわ（本社高浜市）のグループ企業。安城市の農業公園「デンパーク」内に醸造所と併設のレストランを構え、醸造、販売、レストラン事業を展開している。おとうふ工房いしかわは「日本の農業を応援しよう」を基本方針に掲げ、国産原料を活用している。この方針をビール製造にも取り入れた。

新商品の名称は「強靱な翼をもったペガサスの故郷 安城ピルスナー」。苦みは控えめで、さっぱりとした喉ごし。しっかりと冷やすことで、唐揚げなどの肉料理と相性が良いという。内容量は330ミリリットル。税込み価格は660円。

農家とつくるクラフトビールに新商品

安城産大麦100%使用

販売先は、デンパーク内のレストラン「ホレ・フェスト」やアピタ安城南店、イトーヨーカドー安城店など。楽天市場といったオンラインストアでも購入できる。おとうふ工房いしかわの担当者は「今後、安城デンビールの主力商品として販売を強化していく」と話す。シリーズ第3弾の発売も検討している。



デンパーク内のレストラン「ホレ・フェスト」でも味わえる