



## 春のあわい

Seasonal Pathways "Spring"

## Saison

セゾン

ABV / 4.5%

IBU / 11.9

SRM / 3.01



醸造士  
斯波 克幸

モノとモノ、概念と概念のあいだを意味する古語「あわい」。斯波の好きな言葉の一つですが、つまり「春のあわい」とは「冬から春、春から夏」という春の間を意味しています。

さて、国立市を南北に貫く、街の象徴の一つでもある大学通りには、桜と銀杏を中心とした街路樹と様々な草花が植えられ、四季折々に街を彩ってくれます。そうした四季折々の空気感や身近な景色の愛しさを感じながら飲んで欲しいという想いを込めたシリーズがこの「あわい」シリーズで、「春のあわい」はその第一弾。つまり、これから春夏秋冬のあわいをつくって行きますが、それに相応しいと選んだビアスタイルがセゾンです。

セゾンスタイルはベルギーの農民たちが農繁期に喉を潤す目的で飲んでいただけに始まると言われています。様々な農家で作られていたことから、色の濃さからアルコール度数、使用が認められるハーブやフルーツなどの副原料も豊富で多様。しかし、一貫して言えるのはセゾン酵母が醸す特有の香りです。この自由さとセゾン酵母らしい個性が、このスタイルの魅力です。

そんな自由度の高いセゾンですが、「春のあわい」はその中でも使用原材料をなるべくシンプルに、クラシックなセゾンスタイルを意識してつくりました。フランス産のホップStissel Spalt/ シュトリッセル シュバルトをシングルホップで使い、爽やかなレモン様、ユーカリやセージのようなハーブ様のニュアンスと、セゾン酵母由来の柑橘や黒胡椒様の香りを含んだ豊かなアロマとフレーバー。ボディは優しい麦芽の旨味を感じさせつつ、食欲旺盛なセゾン酵母が糖分を食べ尽くしているためとても軽快です。

春から夏にかけての季節の移ろいを感じながら飲んで欲しいビールです。

### 麦芽 / 穀物類

Pilsner Malt - IREKS  
Vienna Malt - IREKS  
Pilsen - Dingemans  
Pale Ale - Dingemans  
Wheat Malt Light - IREKS  
Sour Malt (pH調整) - IREKS

香り レモン、セージ、ユーカリ、黒胡椒

味わい レモン、セージ、ユーカリ、黒胡椒、  
橙色系の柑橘、麦芽の旨味

苦味 味を引き締めるくらいの苦味

口当たり ドライで爽やか

### ホップ

Strissel Spalt- Hop France

### 酵母

Belle Saison - Lallemand

Illustrationby ISOGAI Hitohisa

