



谷保の女神はしおらしい ver.梅

The goddess of Yaho seems to be gentle "Ume mix"

Fruit Gose
フルーツゴーズ

No. 2
ABV 3.8%
SRM 2.04

爽やかな梅感と塩気、湿気を吹き飛ばす上品な梅サワー！



醸造士
斯波 克幸

谷保のビアカフェ・ニンカシ5周年記念ビールとして誕生した「谷保の女神はしおらしい」を入梅の季節に合わせてリミックスしました。

梅雨のジメッとした空気を吹き飛ばす爽やかなビールを作りたくて、大好きなゴーズスタイルに紀州南高梅の果汁を加えました。梅由来の香りに、ローズマリーのニュアンス、そしてそれらをホップの香りが支えています。ほんのりと、しかし確かに感じられる塩味とミネラル感が梅由来の鋭い風味をまろやかにまとめ、ローズマリーの芳香成分との相性もあって紫蘇は使っていないのにまるで赤しそと一緒に漬けた梅干しのようなニュアンスも感じられます。酸味はクエン産と乳酸のコンビネーションで、前作よりもしっかり効いていて爽やか。ただしランビックほどの酸味はありません。

ローズマリー、コリアンダーシード、そして2種類のホップ（Nelson SauvinとSabro）は麦汁の温度を下げてから添加。Nelsonはまだ熟れてない梅、Sabroは熟れた梅様の香りを支えています。それぞれが余韻に顔を出します。ローズマリーはシソ科の植物で梅と相性が良く、そのものの香りももちろん良いのですが、全体をまとめる役目を担っています。そしてゴーズと言えば塩味ですが、今回も前回同様にドイツ産の岩塩アルペンザルトツを使用しました。

私自身もかなりの梅好きで、このビールのリリースをとっても楽しみにしていました。梅は日本を代表する果実の一つ。おにぎりの具は梅！飲み締めのお茶漬けも梅！梅干しサワーが大好き！というような人には特におすすめします！

酵母	名称	メーカー	製造国	副原料	名称
	K-97	Fermentis	France		南高梅果汁
					Rosemary
					Granulated sugar
麦芽 / 穀物類				プロフィール	※醸造士が感じた要素の強い順に記載しています。
	Pilsner Malt	IREKS	German	香り	ローズ・マリー、花、青りんご、完熟の梅
	Wheat Malt Light	IREKS	England	味わい	完熟の梅、青みのある梅、紫蘇、梅干し、ローズ・マリー、塩味、ミネラル感
	Spelt Malt	IREKS	German	苦味	ほとんど感じられない
	Sour Malt	IREKS	German	口当たり	ミネラル感あるまろやかさと、爽やかな酸味
	Rice Hulls / 粳殻	株式会社アスク	山形県		
ホップ					
	Nelson Sauvin	HAAS	New Zealand		
	Sabro	Yakima Chief	America		
	Cryo Sabro	Yakima Chief	America		

Illustration by ISOGAI Hitohisa

