

CRAFT BREWED

YOKOHAMA BEER

世界に“JAPANEASE BEER STYLE”を生み出す！

現状と課題

- まだ日本独自のビアスタイルはできていない
- 日本独自の麦芽、ホップ、酵母を十分に生かし切れていない

ビールの原材料は4つ



麦芽
(モルト)

×



ホップ

×



酵母

×



水

夢実現の為、今やるべき事

まずは、最高に美味しいと思ってもらえるビール造り

『型を造り、型破りへ！』

3つの具体的な型を造る為のアクション

- 酵母の管理→品質と味の安定

（元気でない酵母、菌体数がバラバラな状態で発酵させると、香り、味わいに悪影響が出ます。）

現状→発酵終了直後、活性がまだある状態で、ストレスをかけない様に酵母回収をしています。

今後→顕微鏡を使用し、酵母の活性状態、菌体数を管理し更に安定した発酵を目指します。

- 溶存酸素の管理→最高の鮮度を届ける

（ビール中に酸素があると、香り、外観、味わいに悪影響が出ます。）

現状→酸素をできるだけ取り込まない様に、ビール充填や、他の作業を行なっています。

今後→溶存酸素計を使用し、ビール中の酸素濃度を測定し見える化し、どこの製造工程で酸素取り込んでしまっているかを見つけ、改善に役立てたいです。

- 各国のビールを学ぶ→世界の型を知り、日本の型を造る

『これが、日本独自のスタイルへの第一歩』

まとめ

- まずは、『美味しいと思ってもらえるビール造り』をする
- 次に、日本の原材料を活かした、ビール造りをする
- そのビールで国内外のコンペに出品し発信する

『横浜ビールこそ、日本のスタイルだ！』と言われる未来へ
私、そして横浜ビールの挑戦の応援をよろしくお願い致します！



CRAFT BREWED
**YOKOHAMA
BEER**