

2019 年限定醸造ビール！
スペシャルティコーヒー
ゲイシャ種使用
田代珈琲とコラボレーションした
エスプレッソビールリリース
大阪谷町2丁目の小規模メーカーが作るオリジナルビール！

2019年8月24日土曜日、スペシャルティコーヒー シングルオリジンの中でもフレーバー評価の高い、世界基準で魅了されている品種、コスタリカ ゲイシャ種を使用。高温高圧による抽出方法であるエスプレッソを使用したクラフトビール「エノルメアメリカーノ」をリリースします。東大阪の老舗ロースター、田代珈琲と共同醸造いたしました。

「ブリューパブ テタルヴァレ」ホームページ <http://brewpubtv.com>



■関西では珍しいブリューパブ業態とは、クラフトビールの小規模醸造所とビアダイニングを同一店舗内に併設した新しい業態です。

店長の松尾弘寿は大阪高槻の國乃長ビール醸造所でビールの醸造技術を習得。それまでのレストランやカフェでの調理、サービスの経験を活かして、ビール醸造所&ビアダイニング=ブリューパブという新しいスタイルのお店を2016年4月オープン。

東大阪の老舗ロースター「田代珈琲」とのコラボビール！

東大阪の老舗ロースター田代珈琲と協力開発したオリジナルクラフトビールです。



ダイレクトトレードでコーヒー生産者と直接取引、自社で焙煎、販売を行う田代珈琲がセレクト、焙煎しました。使用したコーヒー豆は、スペシャルティコーヒーの中でも評価の高いゲイシャ種、このゲイシャ種をビール用に焙煎、エスプレッソマシンで抽出。

ゲイシャ種のフルーツのような風味は残しつつも、甘さを発酵管理で抑えた仕上がり。厚みのある質感と長く続く余韻にエスプレッソを邪魔しない程度のホップの苦味がアクセントです。

コーヒーを使用したビールは、黒ビールスタイルがポピュラーですが、最大限エスプレッソの風味を活かすためにカ

ラーはパールエール程度に醸造。まるでコーヒーのようなクラフトビールです。

アルコール度：4.5% I B U：17.5

ホップ品種：シトラ モンロー コハツ サフィア ファグル

コーヒー豆：コスタリカ サラカ農園 ゲイシャ

COE 国際審査員の焙煎、 アジアビアカップ金賞受賞の醸造 社長タッグで実現したハイクオリティ

カップオブエクセレンス国際審査員を務める、田代珈琲株式会社代表取締役社長の田代和弘氏が特別に焙煎し、多くのコンペティションで受賞経験を持つブリューパブスタンダード株式会社代表取締役社長、松尾弘寿が醸造しました。最高品質の豆を、高い技術で活かし実現したハイクオリティのビールです。



田代珈琲株式会社

住所：大阪府東大阪市永和1-25-11

電話番号：06-6723-3701

URL：<https://www.tashirocoffee.co.jp/>

■店舗の概要

店舗名：ブリューパブ テータルヴァレ

住所：〒540-0021 大阪府大阪市中央区大手通 1-1-2 アトランティス 21 ビル 1 階

電話番号：06-6809-5229

営業時間：11：00～23：00

URL：<http://brewpubtv.com>

担当者名：栗林 真梨奈

Email：beer@brewpubtv.com

