



—岡崎シリーズ—

HYAPPA BREWSの拠点である愛知県の中心に位置する「岡崎市」。約34万人が住むこの地域は、産業・学術共に盛んで、特に歴史的に有名な「徳川家康」が生まれた街として有名となっています。私たちは多くの人々によりこの街を知ってもらうため、さらにはこの街に住んでいる人々によりこの街にプライドを持ってもらいたい!という想いから、「岡崎の歴史と伝統」にフォーカスしたビールをシリーズとして作っています。

家康B/ Ieyasu-B

STYLE: ESB (EXTRA SPECIAL BITTER)
ALC. 5% IBU 45

—コンセプト—

ESB(いーえすびー)の響きより、洒落を効かせて名付けられた家康B(いえやすびー)は、愛知県岡崎市生まれの徳川家康の信念や生き方に尊敬の意を込めて作ったビールです。家康は生涯一度だけ負けた苦い経験を「しかみ像」として絵に残し、その後は一度も負ける事なく天下を獲りました。このビールを飲んで特別な苦みを味わえば、人生負けなしかも?!

—原料へのこだわり—

健康オタクでもあった家康が飲用した漢方「靈芝(レイシ)」や、江戸時代から栽培されていた同市藤川町で栽培されるむらさき麦を使用しています。

—味—

麦芽の旨味を感じた後に、ノーブルホップのバランスの良い香り、そして最後に靈芝独特の苦味が舌を刺激します。

岡崎嬢/Okazaki-Jo

STYLE: BLONDE ALE
ALC. 4.5% IBU 23

—コンセプト—

「岡崎の女性にも飲みやすいビールを」と、街のシンボルでもある岡崎城の読みをとって名づけました。

—原料へのこだわり—

家康Bと同様、岡崎を代表するビールとして、藤川町で栽培されるむらさき麦を使用しています。また、柑橘系ホップをシングルホップとして使用し、ダイレクトにレモンの爽やかな香りが楽しめるようにしました。

—味—

柑橘系ホップからもたらされるレモンの香りがとっても爽やか。

苦味も少ないので、女性にぴったりな華やかでフルーティーなビールです。

ミソ・コーニー/ Miso Korny

STYLE: OKAZAKI STYLE
ALC. 5% IBU 36

—コンセプト—

愛知県岡崎市で1337年より作られている「八丁味噌」を世界に広めるため、伝統的な八丁味噌を使った革新的でユーモア溢れるビールを作りました。

—原料へのこだわり—

「カクキュー」の八丁味噌をふんだんに使用し、その香りと旨味を活かすレシピにて開発しました。

—味—

麦芽の甘みと共に八丁味噌特有のカラメル様な風味が広がり、最後にはブラックペッパーの辛味が舌を刺激し、心地よいです。