



2021年10月11日

さらなる美味しさを追求 原料と醸造工程を改新して12年ぶり3回目の金賞受賞 インターナショナル・ビアカップ2021（ベルジャンホワイト・ケグ部門） 城山ブルワリー『ベルギーホワイト』（桜島小みかん）金賞受賞

SHIROYAMA HOTEL kagoshima（城山観光株式会社／所在地：鹿児島市／代表取締役社長：東清三郎）は、2021年9月24日・25日に開催された世界の5大ビール審査会のひとつ「インターナショナル・ビアカップ2021」（ベルジャンホワイト・ケグ部門）にて、城山ブルワリーの『ベルギーホワイト』（桜島小みかん）が金賞を受賞したことをご報告いたします。



インターナショナル・ビアカップ2021
（ベルジャンホワイト・ケグ部門）金賞



『ベルギーホワイト』（桜島小みかん）

ホテル館内にあるクラフトビール醸造所「城山ブルワリー」では、鹿児島のみぐみを活かし、厳選された原料で贅沢なクラフトビールを醸造しています。金賞を受賞した『ベルギーホワイト』（桜島小みかん）は、原料に小麦麦芽と小麦も使い（通常のビールの原料は大麦芽）、副原料には鹿児島特産物桜島小みかんの皮とコリアンダーのスパイスを加えることで、スパイシーな口当たりと、小麦の酸味、オレンジの香りがほのかにする爽やかな味わいに仕上げたクラフトビールです。

「インターナショナル・ビアカップ」ベルジャンホワイト・ケグ部門において、『ベルギーホワイト』（桜島小みかん）は2007年から6年連続で入賞し、内2回は金賞を受賞しました。しかし、さらなる美味しさを追求するため2013年からはしばらく審査会への出品を控え、原料と醸造工程を見直すことにしました。そして、理想とするビールが完成した今年、9年ぶりに出品し、3回目の金賞を獲得することができました。

SHIROYAMA HOTEL kagoshima のレストラン各店では、『ベルギーホワイト』（桜島小みかん）をはじめ、城山ブルワリーで醸造された新鮮なクラフトビールをご提供しています。『スタウト』（奄美黒糖）、『ハーブエールレモングラス』（串木野産レモングラス）、『万咲（まあざく）IPA』（徳之島長命草）などの鹿児島特産物を副原料に使っているビールは、ホテル自慢の料理との相性も抜群です。この機会に、城山ブルワリーのビールと料理のペアリングをお楽しみください。

■国際ナショナル・ビアカップ『ベルギーホワイト』（桜島小みかん）受賞歴

※2013年までの審査会名は国際ナショナル・ビアコンペティション



<ベルジャンビール・ケグ部門>

- ◎金賞受賞 2021年 2009年 2008年
- ◎銀賞受賞 2007年
- ◎銅賞受賞 2012年 2011年 2010年

■「城山ブルワリー」工房長 倉掛智之 の受賞コメント

➤ 『ベルギーホワイト』（桜島小みかん）の審査会出品をしばらく控えた理由は

2007年に初めて銀賞を受賞してから、金賞2回、銅賞3回と6年連続入賞いたしました。しかし、“思い描いているビールをさらに追及したい”という気持ちが高まり、2013年からは審査会への出品を控え、原料と醸造工程を見直すことにしました。変えなかったのは、副原料の桜島小みかんとコリアンダーだけ。



城山ブルワリースタッフ

左：中村亮雄 中：倉掛智之 右：西村之孝

➤ 原料・醸造工程の見直しとは

醸造工程の見直しでは、糖化工程のモルト（麦芽）の挽き具合の調整、糖化温度を63～67℃の間で1℃刻みに変えて最適な温度の確認、煮沸時間、ホップを入れるタイミングを改良しました。原料は、麦芽・ホップの産地と割合を見直し、そしてビールの大部分を占める水についても、使用する城山の地下水のミネラル成分や硬度、PHを調べ上げて水質調整を何度も試みました。

➤ 今年、9年ぶりに審査会に『ベルギーホワイト』（桜島小みかん）を出品した背景は

今年7月、タンクから『ベルギーホワイト』（桜島小みかん）を試飲した時、本場のベルギーホワイトを飲んだ時と同じ感動が蘇りました。時を同じくして、ホテル館内のレストランで提供している『ベルギーホワイト』（桜島小みかん）を飲まれた食通のお客様が、城山ブルワリーの醸造所まで足を運んでくださり、“美味しかった”とお言葉をいただいたことにも背中を押され、「国際ナショナル・ビアカップ2021」への出品に至りました。

➤ 金賞を受賞した感想は

この度、金賞受賞した『ベルギーホワイト』（桜島小みかん）は、ベルギー産の酵母と麦芽にこだわり、水質もベルギーのものに近づけて醸造いたしました。ほのかに香る柑橘の香りとコリアンダーのスパイシーな風味で飲みやすく、食前からデザートまで、どの料理とも相性がよく、飲み飽きない美味しさを実現しました。12年ぶりにいただいた金賞受賞！これは、一緒に手探りで研究してくれたスタッフと、今までお会いした全ての皆様の叱咤激励によるものだと思っております。本当にありがとうございました。

【報道関係者様からの本リリースに関するお問い合わせ】

SHIROYAMA HOTEL kagoshima（城山ホテル鹿児島） <https://www.shiroyama-g.co.jp/>

〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1 TEL:099-224-2212 FAX:099-224-6686

マーケティング部 吉岡/ 岩本 E-mail : e-yoshioka@shiroyama-g.co.jp, iwamoto@shiroyama-g.co.jp