



福山から クラフトビールの 多様な魅力を発信。



伏見町の一角にあるクラフトビール醸造所兼テイクアウト専門店、ばらのまち・福山らしいクラフトビールが誕生しました。第1弾は、福山バラ酵母を丸ごと楽しめる濁りが特徴的な「福山バラ酵母 生にごりPA(全粒)」そして第2弾は、アロマ酵母が放つユニークな香りとパフューム酵母特有の爽やかな酸味、ほんのり赤みのあるカラーが特徴的な「ローズマインド 福山バラ酵母 生こうぼCB(22粒)」。

ビール審査員資格の最高位「マスター・ピアジャッジ」として海外のビール審査会に招かれる醸造家・小畑昌司さんが、ローカル酵母を使った地域にゆかりのあるビールを造りたいという長年の想いを実現。ひとくち味わえば、クラフトビールの多様な世界にハマってしまうはず。



備後福山ブルーイングカレッジ
代表 小畑 昌司さん

東京で自家醸造のクラフトビールを提供するブルーパブを9年半運営した後、2013年に福山へUターン。醸造所の立ち上げやクラフトビールの醸造にかかわっているうちに、自作のビールが2016年アジアビアカップで銀賞に輝いたり、ビール審査員資格の最高位「マスター・ピアジャッジ」として海外のビール審査会に招かれるほどになりました。そして2019年、伏見町の



一角にクラフトビールを醸造する『備後福山ブルーイングカレッジ』とクラフトビールのテイクアウト専門店『THE BEER』を開業。クラフトビール

の魅力発信基地として、国内外のブルワリーから選んだクラフトビールを取りそろえるほか、醸造家の育成や醸造体験にも力を入れています。帰郷当初から手がけたいと考えていたのが、地域にゆかりのある植物から抽出した「ローカル酵母」を使ったビール。長い時間を経て、ついにその夢が実現しました。



福山バラ酵母を丸ごと楽しめる濁りが特徴的な一本

「福山バラ酵母 生にごりPA」は、無濾過・非加熱製法により生きたままのバラ酵母を丸ごと楽しめる仕上がり。さらに、ホップの香りや苦味もしっかりと感じられるクラフトビールです。



★★★
POINT
ばらから抽出した酵母を使用
福山大学で研究されているローカル酵母、福山バラ酵母を使用してクラフトビールを醸造。

★★★
POINT
大正レトロなパッケージ
イラストや上品なフォントをあしらひ、おしゃれな大正レトロなラベルデザインに仕上がっています。



FUKUYAMA
BRAND

2021年度認定!!

第7回 産品・サービス部門

商品情報◎福山バラ酵母 生にごりPA (330ml) 660円(税込)
ローズマインド 福山バラ酵母 生こうぼCB (330ml) 660円(税込)
※未成年の飲酒は法律で禁止されています。

事業者名◎備後福山ブルーイングカレッジ
住所◎福山市伏見町3-16-C
営業時間◎15:00 ~ 21:00
※日曜は12:00 ~ 19:00
定休日◎不定休
問い合わせ先◎080-7538-8857
Web◎<https://brewingcollege.wordpress.com/>

購入可能場所
◎THE BEER FUSHIMICHO
(備後福山ブルーイングカレッジ)、
オンラインショップ ほか



パフューム酵母を使用して醸造。アロマ酵母が放つユニークな香りとパフューム酵母特有の爽やかな酸味、そしてほんのり赤みのあるカラーが特徴です。自宅で楽しむのはもちろん、手土産としても幅広く活用していただきたいですね。今後も、田尻の杏や瀬戸田のレモンなど地元の特産品を生かしたクラフトビールやリキュールの開発に注力していきたいです。

2013年から福山大学で研究されているバラ酵母は、ばらのまち福山を象徴する存在。パン、ワインに続いて、クラフトビールを開発させていただくことになりました。ビールの麦芽糖と相性の良いバラ酵母を選び、明治時代に主流だった無濾過・非加熱製法で醸造。味だけではなく、ビールとしては珍しい濁りと、プカプカと浮かんだ酵母という独特な見た目も特徴です。タイミング良く、『備後福山ブルーイングカレッジ』の醸造1周年となる2020年12月に発売開始となりました。

大正レトロなラベルデザインで手土産にもおすすめ

福山バラ酵母を使ったクラフトビールの第2弾として登場したのが、「ローズマインド 福山バラ酵母 生こうぼCB」です。「福山バラ酵母 生にごりPA」とは異なり、一般的なビール造りには使われないアロマ酵母と

