

DEN
BEER

安城

デ

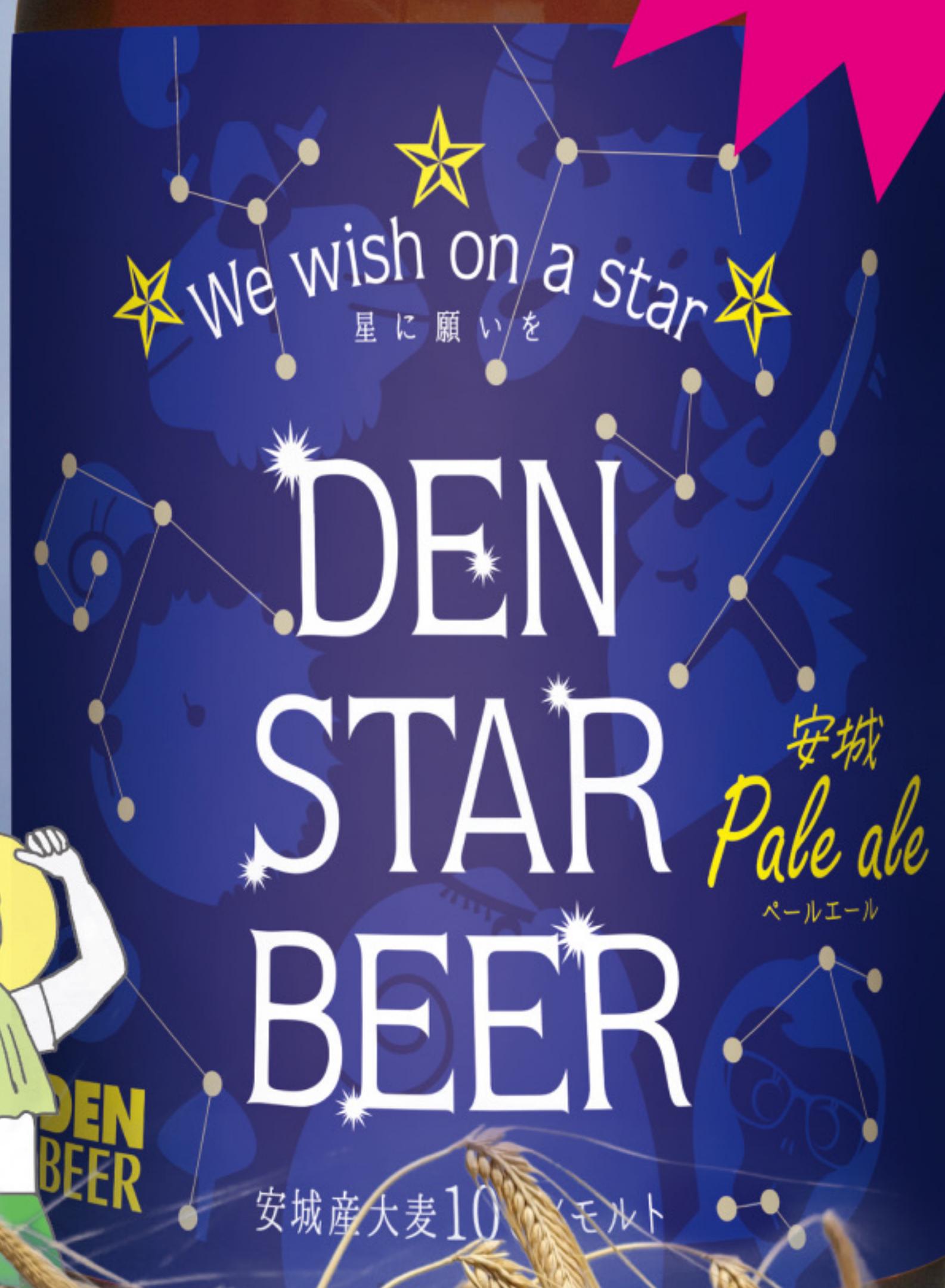
ン

ビス
タル
誕
生

2023年夏
新発売

安城市産大麦の
モルトで作った
安城ペールエール

安城でビール麦が、
30年ぶりに復活！



お酒は20歳になってから！

数量に限りがございますので売り切れの際は、ご容赦ください。

☆ We wish on a star ☆
星に願いを

新発売

DEN STAR BEER

安城産大麦100%モルト

「地元を盛り上げたい！」そんな想いから、
地元の農家4人と一緒に作り上げたクラフトビール。
この取り組みは麦の種を探し求めるところから始まり、
手探りながらそれぞれの知見を發揮し
大麦栽培やモルトづくり、醸造を経て、至極の一滴となりました。



私たちの夢

この安城をビール麦の里に育てたい！現在は安城で栽培されたビール麦も、県内にモルト加工工場が無いため遠く栃木で加工しています。出来ればこの安城でモルトまで作れるようになりたい。自社だけでなく県内のクラフトブルワリーでも使つたり、このモルトからジンやウイスキーまで作れたら楽しいと思います。こんな夢をみんなでかなえたい。モルト（麦芽）が出来れば、麦芽糖や飲料も出来ます：大人だけじゃない材料ですよね。

安城は願い事日本一の安城七夕まつりの開催地。地元の大麦でビールを作りたいという農家と私たちの想いや、この3年間のコロナ禍を記憶にとどめ、疫病の無い平和な社会を星に願うという意味で名付けました。
We wish on a star「星に願いを」。
夜空にまたたく星座は、DEN ZOOLANDの動物たちのシルエットです。

デンスター ビールのネーミング

原料モルトは、安城産大麦100%。ビールの製法は上面発酵タイプのエールビールです。頭に付くペールは、淡い色合いという意味です。ホップは爽やかな味を出すためにモザイクという品種を主にしたオリジナルブレンド。香り豊かで程よい苦味の味わいはよく冷やして飲むカジュアルなビールになります。氷を入れたり炭酸で割る、トマトジュースやジンジャーエールで割るなど型にはまらない飲み方にもOK。

こだわりのペールエール

私たちが10年前にこの安城デンビールの経営を譲り受けた理由は、かつて安城でビール麦（二条大麦）が栽培されていたという話を知っていたからです。豆腐の原料となる大豆の栽培地としてJAあいち中央と長年取り組みをしていましたが、大豆栽培の課題として大豆の前作の小麦の収穫遅れが元で、大豆の播種が遅れるということがありました。収穫時期が小麦よりも早い大麦ならば課題解決に繋がることを聞き、安城でビール麦の栽培を再開することを考えました。そして農家4人が協力を買って出てくれたことで、この計画は進みました。当然一筋縄でいかないことでしたが多くの協力を得て足掛け10年目に地元産のビール麦で作った安城のビールが完成しました。

ことの始まり…

