

# 佐賀産麦でクラフトビール

諸富町「佐賀アームストロング醸造所」

佐賀市諸富町の醸造施設「佐賀アームストロング醸造所」は7月、佐賀県産の麦を原料にしたクラフトビール(発泡酒)を初めて発売した。「サガン・サリュート」の2種類で、ヘッドブルワリーの伊藤謙二さん(55)は「佐賀の麦に合う醸造方法を追求した、こだわりのビール。製造や販売だけでなく、商品を通して佐賀のビール麦の価値向上に貢献したい」と語る。

醸造所は、食品・化学で、大麦からビールの原料となる麦芽(モルト)をブレンドし、醸造の工程を自動化している。伊藤さんは「モルトの品質を上げることがビールの味に直結する」と語り、その年の麦の状態、水温や気温などさまざまな要素を考慮して製麦

昨年7月、施設の完成とともに酒類製造免許を取得。隣接する自社施設



クラフトビール「サガン・サリュート」をPRする「佐賀アームストロング醸造所」の伊藤謙二さん＝佐賀市諸富町

## 「こだわりの味楽しんで」

し、大量の麦芽から濃厚な麦汁を搾り出してじっくり発酵熟成させた。

「佐賀の祝砲」を意味する「サガン・サリュート」は、シャンパンボトル(各750ミリリットル)入り。このうち「ストロングパーラー」(アルコール度数10%)は麦らしさを最大限に引き出し、赤ワインを思わせる濃厚で芳醇(ほうじゅん)な味わい。「ヴァイツェンボック」(同9%)は大麦と小麦の2種類を使用し、華やかな香りと重厚感のある上品な味わいが特徴だ。伊藤さんは「世界でクラフトビールはブーム。外国産でなく佐賀の麦で造った自社製モルトのビールを、食事に合わせてゆっくりと楽しんで」と話す。価格は各2750円で、同醸造所で販売中。問い合わせは電話0952(97)5671。

(志波知佳)



佐賀県産の麦を原料にした「ストロングパーラー」(左)と「ヴァイツェンボック」