



# サッポロビール・麒麟ビール共同イベント「ソラチビアガーデン」に参加 限定醸造ビール【epitta (エピッタ) 2024 -Sorachi Ace IPA-】発売

ホップアロマを存分に楽しめるパイニーかつ爽やかな北海道産原料 100%のアメリカン IPA

## 忽布古丹醸造について

忽布古丹醸造は上富良野産ホップでビールを醸すため、同町に誕生したブルワリーです。醸造開始は2018年、定番商品の「HOP KOTAN ORIGINALS」をはじめ、多種多様なクラフトビールの醸造を展開しています。HOP KOTAN ORIGINALSは3種あり（upopo、nonno、haskap）、その全てが「通年」で上富良野産ホップを「100%」使用したビールです。地元産ホップ100%で定番ビールを醸造するブルワリーは、国内では忽布古丹醸造だけです。



現在使用している上富良野産ホップはアメリカ品種の「カスケード」がメインですが、「地のホップで醸す」をテーマにする忽布古丹醸造にとって、今後より多様なビールを地元産ホップで醸すためには、その品種を増やすことが大きな課題でもあります。

## 伝説のホップ「ソラチエース」について

忽布古丹醸造がブルワリーを構える上富良野町には、サッポロビール(株)の北海道原料研究センターがあります。この原料研究センターで誕生したホップの中に、1984年に品種登録された「ソラチエース」があります。このホップは国内で日の目を見ることなくアメリカに渡り、その後その個性が開花し、今では世界が認めた伝説のホップとなっています。

ソラチエースの名前の由来は、ここ上富良野町の地名（北海道空知郡上富良野町）からきており、私たちのブルワリーの地名がついたホップということもあり、一方的に親近感を覚えるホップでもあります。また、ソラチエースは、松、杉、檜のようなウッディーな香り、レモングラスのような香りが特徴的で、他のホップにはない唯一無二の個性を持ったホップです。忽布古丹醸造が大好きなホップの一つでもあります。

ソラチエースはアメリカでも栽培されていますが、「地のホップで醸す」忽布古丹醸造としては、上富良野町で生まれ、上富良野町で育ったソラチエースでビールをつくりたい！という強い想いを創業時より抱いていました。しかしその実現は難しく、ソラチエースは私たちにとって近くて遠い存在となっています。

しかしこの度、サッポロビール(株)の契約ホップ生産者が育てた、上富良野産ソラチエースを使用してビールをつくる機会をいただきました。これは忽布古丹醸造の夢の一つが叶う、とてもメモリアルでエキサイティングな出来事です。

長い間待ち望んだこの貴重な機会に、どのようなビールをつくらうか？

思いのほかスムーズにアイデアが思い浮かびます。もしかしたら、いつかこの日が来ると信じ、自然とイメージができていたのかもしれませんが。

<お問い合わせ先>

忽布古丹醸造株式会社：TEL：0167-45-0012 MAIL：beer@hopkotan.com

## サッポロビール・キリンビール共同イベント「ソラチビアガーデン」

サッポロビールとキリンビールが共同で、北海道生まれ、世界的な人気を博している伝説のホップ「ソラチエース」の誕生 40 周年（注 1）を祝うための、「SORACHI BEER GARDEN(ソラチビアガーデン)」の開催が決定いたしました。

本イベントでは、サッポロビールは「サッポロ SORACHI 1984」を、キリンビールは、ブルックリン・ブルワリーとの共同出資会社であるブルックリンブルワリー・ジャパンから「ブルックリンソラチエース」が提供されます。

さらに、本イベントに合わせてサッポロビールの契約ホップ生産者が生産した国産「ソラチエース」を（株）ヤッホーブルーイング、（株）木内酒造 1823、忽布古丹醸造（株）のクラフトブルワリー3 社に初めて販売（注 3）し、「ソラチエース」を使用した限定ビールを製造いただき、各社の全 5 種類の多様なビールをお楽しみいただけます。

（注 1）1984 年 9 月 5 日にサッポロビール（株）が品種登録。

（注 2）<https://www.shopping-sumitomo-rd.com/haneda/shopping>

（注 3）ソラチエース誕生 40 周年に特化したテスト販売となります。今後については未定です。

また上記イベントに合わせて、弊社直営店（札幌）「Tap Room BEER KOTAN」でも、9/7&9/8 にお披露目イベントを開催いたします。

今回、日本が世界に誇る「ソラチエース」というホップを、もっと多くのお客様に知っていただきたいという大切な思いに、忽布古丹醸造も貢献できますと幸いです。

### ■ SORACHI BEER GARDEN(ソラチビアガーデン)

開催場所：羽田エアポートガーデン（住所：東京都大田区羽田空港 2 丁目 7-1）

開催期間：2024 年 9 月 7 日（土）11:00~20:00（L.O.19:30）

9 月 8 日（日）11:00~18:00（L.O.17:30）

入場料：無料

提供内容：

【ドリンク】 サッポロビール：「サッポロ SORACHI1984」

キリンビール：「ブルックリンソラチエース」

ヤッホーブルーイング：

「上富良野産ソラチエース DDHHazyDoubleIPA」

木内酒造：「常陸野ネストビール NIPPONIA2024」

忽布古丹醸造：「epitta（エピッタ）2024 -Sorachi Ace IPA-」



【ドリンク価格】

・400ml900 円（税込）

・200ml500 円（税込）

【フード】

会場内の飲食店テナントでテイクアウト購入いただけます。

※内容が一部変更になる可能性があります。

※お支払い方法は現金、または各種クレジットカード/QR コード決済がご利用いただけます。（一部ご利用いただけない決済方法がございますので、予めご了承ください）

<お問い合わせ先>

忽布古丹醸造株式会社：TEL：0167-45-0012 MAIL：beer@hopkotan.com

## HOP KOTAN ORIGINALS +(plus) 【epitta (エピッタ) 2024 -Sorachi Ace IPA-】



今回、上富良野産ソラチエースでつくったビールは、

HOP KOTAN ORIGINALS +(plus)

【epitta (エピッタ) 2024 -Sorachi Ace IPA-】

Style : American IPA

原材料 : 麦芽 (国内製造)、ホップ (上富良野町産)

ABV : 7.0%

IBU : 60

上富良野産ホップ 100%というコンセプトである、忽布古丹醸造の定番シリーズ HOP KOTAN ORIGINALS に新たな試みをプラスした、「HOP KOTAN ORIGINALS +(plus)」からのリリースになります。北海道に縁やゆかりのある「道産子」の原材料にスポットを当てた限定醸造シリーズです。

epitta は 2021 年より年に一度つくっていて、今年で 4 回目の醸造となります。

epitta とは、「すべて、全部」を意味するアイヌの言葉で、このビールは北海道産の原材料 100%で醸造しています。ビアスタイルはアメリカン IPA。「純国産」の IPA ということになります。

昨年までは上富良野産ホップ「カスケード」と中標津産の大麦モルトを使用してきましたが、今年は上富良野産ソラチエースを主軸にカスケードをブレンド、大麦モルトは同じく中標津産を使用しています。ソラチエースの個性的なキャラクターにより、今年の epitta はコンセプトはそのままに大きく生まれ変わりました。松のようなパイニーな風味やレモングラスに似た香り、そこに上富良野産カスケードの特徴であるライムのような爽やかさが心地よく広がります。また中標津産のクリスピーでクリーンなモルトのキャラクターと、上富良野産ホップの相性も良く、モルトの風味を感じながらもライトで飲み疲れしない、何杯でも飲みたくなるフレッシュなアメリカン IPA に仕上がりました。

忽布古丹醸造の歴史に残るであろう、上富良野産ソラチエースを使用した

epitta (エピッタ) 2024 -Sorachi Ace IPA-

国内初の北海道産原料 100%の IPA をぜひお楽しみください！



HOP KOTAN BREWING

忽布古丹醸造

HOKKAIDO KAMI-FURANO

<お問い合わせ先>

忽布古丹醸造株式会社 : TEL : 0167-45-0012 MAIL : beer@hopkotan.com