

〔萩に関する自由研究〕

『チヨンマゲビールの紹介』

チヨンマゲビールは、明治維新発祥の地・山口県萩市で生まれたオリジナルビールです。製造元の山口萩ビール(株)は平成八年(一九九六)十月に株岸田商会の子会社として設立されました。

先代の社長が、平成六年(一九九四)の酒類製造免許の緩和によって全国各地で地ビールブームが起きたとき、「萩で地ビールを作つて根付かせたい。」と一念発起したことになります。

②なぜ、チヨンマゲビールという名前になつたの?

①地ビールの製造発売に向けてビールの名前を一般公募した結果、皆様にすぐに覚えていただけて親しみやすい「ちよんまげ」に決定しました。吉田松陰、高杉晋作、桂小五郎、伊藤博文などみんな丁番(ちよんまげ)でした。萩では今も、志士たちは身近な存在です。



ビール工場から見た夕日

椰子の木のシルエットが素敵

③チヨンマゲビールはどんな特徴があるの?

④ビールの本場ドイツの製法に倣い、水・麦芽・ホップと酵母だけで作っています。

独自の技術と萩の清らかな水が、風味豊かな新鮮ビールの味わいを引き出しています。(米やコーン、果実やコリアンダーなどの副原料が使われているビールも多い中、こだわりですね。)

⑤チヨンマゲビールはどこで作つているの?

⑥製造工場は、萩市の中心部から少し離れた萩マリーナ内にあります。日本海と沖に浮かぶ島々が望める、景色のとても良い場所です。春から秋にかけては、海に沈む夕日に癒されます。

⑦チヨンマゲビールの種類と味を教えて?

⑧カラメルの香ばしさには、こんがりとか香ばしい料理が合います。醤油だれや照り焼きソースを使ったものなども良いそうです。

⑨「ういちコメント!」
カラメルの香ばしさには、
やコンソメ風味などもOK。
食事の際に飲むなら一番おすすめです。

⑩チヨンマゲビールは左からアルト・ウイート・ペールエール・IPA(インディアペールエール)の四つの味があります。

●ウィート
心地よい酸味

小麦麦芽を50%以上使用。生きた酵母が多く残ります。苦みが弱く飲みやすいティストです。

●「ういちコメント!」
やさしい味の料理が合います。大根やカブのサラダ、白身魚のカルパッチョ、バナナを使ったデザートや料理などはいかが?

●IPA(インディアペールエール)
ホップの香りと
強い苦みの印象派

ホップをたくさん使用しているため、ペールエールより香りも苦みも強くなります。期間限定醸造品。

●「ういちコメント!」
ビールは苦さだべ!という人にはコレですね。



・瓶は小瓶サイズ
・内容量は333ml

●ペールエール

・柑橘系な香りと
辛口なノド越し

●アルト

・カラメル麦芽の
香ばしさとコク

ドイツ・デュッセルドルフや、ミュンスター地方のアルトビールをイメージ。色はレッドブラウンで重厚な味わいです。

●「ういちコメント!」
ペールエールは万能型。お

⑩チヨンマゲビールの購入方法は?

⑪関東地方で購入できる場所は、日本橋プラザビルにある「おいでませ山口館」ほか数か所です。ご興味がありましたらインターネットで注文いただけ方法もありますので、「山口萩ビール」のホームページをご覧ください。