

# 九州CRAFT「金柑」

宮崎ひでじビール

期間限定販売 爽快喉越し、香り豊か

延岡市行藤町の宮崎  
ひでじビール(永野時  
彦社長)は12日、県産  
を主とした南九州産キ  
ンカン果汁を使ったク



宮崎ひでじビールが販売を始  
めた「九州CRAFT 金柑」

ソフトビール「九州CRAFT 金柑(きんかん)」の販売を始めた。5月ごろまでの期間限定販売。

主原料は九州産、宮崎産大麦と自家培養のビール酵母。アルコール度数は5%。同社によると、爽やかな香りと爽快な喉越しが特徴で、「最初は穏やかな香りで、飲み進めるうち

に口まで香りが昇り、豊かなキンカンの香りに包まれる」という。2018年から、九州の1次産業、食文化を盛り上げる目的で「九州CRAFT」ブランドを立ち上げ、九州産の原材料を使ったビールの醸造を開始。昨年は「日向夏」が国内ビール専門店を選り、コンテストで最高賞の

330ミリボトル入りで、希望小売価格455円(税別)。ひでじビール取り扱い店、オンラインショップで販売している。

「金柑」もそのノウハウを注ぎ込んだという。

「九州CRAFT」は、宮崎産大麦と自家培養のビール酵母。アルコール度数は5%。同社によると、爽やかな香りと爽快な喉越しが特徴で、「最初は穏やかな香りで、飲み進めるうち

に口まで香りが昇り、豊かなキンカンの香りに包まれる」という。2018年から、九州の1次産業、食文化を盛り上げる目的で「九州CRAFT」ブランドを立ち上げ、九州産の原材料を使ったビールの醸造を開始。昨年は「日向夏」が国内ビール専門店を選り、コンテストで最高賞の

330ミリボトル入りで、希望小売価格455円(税別)。ひでじビール取り扱い店、オンラインショップで販売している。