遠野 2019年7月19日

日本産ホップと遠野パドロンを味わおう！

“ビールの魂”と言われ、香りや苦みをもたらすビールにとって重要な原料『ホップ』。
一大産地である岩手県遠野市では、農家の高齢化や後継者不足により、ホップ生産量が減少し、深刻な悩みに直面しています。日本産ホップを守るために、行政や地域住民、キリンとともにホップを通じた地域活性化活動に取り組んでいるBEER EXPERIENCE（株）(以下BE社)では、ホップや、ビールのおつまみ野菜「遠野パドロン」を使用した様々な商品開発に取り組んでいます。BE社の最新情報は別記事にて公開中。こちらもぜひご覧ください。
「ホップの里からビールの里」へ！ BEER EXPERIENCE社の最新情報をご紹介いたします！へ ▸

今回は、子どもから大人まで、〈ホップの魅力〉や、〈ビールの里・遠野〉を楽しむことができる「ホップシロップ」と「柿の種　遠野パドロン風味」についてご紹介します！

ホップシロップはどんな商品？

ホップシロップは、キリンが契約栽培している希少な日本産ホップ「IBUKI」と、ホップの風味を引き出すスパイスを加えて仕上げたハーブコーディアル（ハーブを抽出して煮詰めたシロップ）。ホップ特有の華やかな香りと奥深い味わいが特徴です。ホップと聞くと「苦いのでは？」と想像されるかもしれませんが、しっかりとした甘さがあり、たとえるならさわやかなハーブが香る蜂蜜のよう 。またノンアルコールのため、子どもから大人まで幅広く楽しんでいただけます。
そんな商品を開発したのは、ハーブとしてのホップの存在を知ってもらうためだけではなく、生活の中にホップシロップを取り入れ、日本産ホップをもっと身近に感じてもらいたいという、BE社の想いがあったからでした。

海外ではシャンプーにも！　ホップの新しい楽しみ方

海外では、ホップは身近なハーブとして広く知られており、特にホップ大国であるドイツでは、シャンプーなどのざまざまなホップ加工品をスーパーで手軽に購入することができます。
日本では近年、ハーブコーディアルが「おいしい・おしゃれ・体にいい」ということで、美容や健康意識の高い女性を中心に関心を集めています。
ホップシロップは、水や炭酸水で割ったり、ビールや果実酒と割ってカクテルにしたりと、好みの割り材で10倍（お好みで調整可能）に希釈するのが基本の飲み方。ドリンク以外にも、ヨーグルトやパンケーキにかけても楽しめますし、これからの季節には、かき氷シロップとして使っていただくのもおすすめです。

亀田製菓 ×〈ビールの里・遠野〉のコラボレーション「柿の種　パドロン風味」の魅力！

遠野パドロンは、スペイン原産のトウガラシ品種のひとつで、BE社の前身、遠野市のアサヒ農園が日本で栽培を始めた、ビールのおつまみに最適な野菜です。
BE社では、「ビールの里・遠野」におけるビールのおつまみ野菜としての『遠野パドロン』の生産とブランディングに取り組んでいます。
遠野パドロンは、素材本来の味わいを引き出すシンプルな素揚げにすると、ほのかな甘みと苦みが特徴的なビールにぴったりのおつまみになります。また、そのまま完熟させると大きく真っ赤になり、旨辛い味わいのレッドパドロンへと変化します。

BE社では、商品企画のひとつとして、亀田製菓とのコラボレーション商品「柿の種　パドロン風味」も販売しています。「柿の種　パドロン風味」は、収穫したての新鮮な遠野のレッドパドロンを冷凍保存し、フリーズドライ製法で粉末化したパウダーを味付けに使用しており、パドロン特有のフレッシュな風味を楽しむことができます。旨辛スパイスと「亀田の柿の種」のカリッとした食感がビールのお供にぴったりです。

北海道から九州まで全国9ヶ所にあるキリンビール工場併設のショップでは、『ホップシロップ』と、『柿の種 パドロン風味』、どちらも発売中です。

※品切れの際はご容赦下さい。

お疲れのタイミングに、家族との団欒に、おもてなしに……さまざまなシーンで活躍し、子どもから大人までみんなで楽しめるホップシロップ。そして、ビールのおつまみに欠かせない“パドロン”風味の柿の種。

JAPAN HOP
日本産ホップで
ビールを楽しむ

この夏は、ビールだけでなく、「ホップシロップ」と「柿の種　パドロン風味」で、新たなホップの楽しみ方、遠野パドロンの魅力をご堪能ください！