



KAGUA



今までに誰も味わったことがない、それが「馨和 KAGUA」です。

グラスに注がれた瞬間から、

新鮮で独創性に満ちた上質な空間が広がることでしょう。



和の馨るエール

旨み・甘み・苦み・爽やかさ・かぐわしさ・複雑さが
高いレベルで絶妙に調和することで、
馨和は、寿司、天麩羅、鰻、すきやき、焼き鳥など、
日本人にとって馴染み深い料理と
神秘的なマリアージュを奏でることでしょう。



「馨和 KAGUA」の3つの約束

一、かぐわしき

贅沢なかぐわしきは、産地指定の「和」のハーブや特別な酵母を使用するなど、
選び抜いた素材によるものです。

二、しっかりとしたボディ

季節感あふれる料理との相性を最大限に引き出し、テーブルを華やかに潤すのは、
「馨和 KAGUA」特有のハイアルコールのなせる技です。

三、やわらかな炭酸

ナチュラルな優しい低炭酸によって、
優美でありながら、心地よくリラックスできるひと時を体験することでしょう。

■ 原材料

「和」のかぐわしさを追求するため、馨和は世界的にも珍しく山椒と柚子という「和」のハーブを原材料に使用しています。

「馨和 KAGUA」の山椒と柚子は、特に香りが良いと高く評価される日本国内の指定産地から直接購入したものです。

また、醸造に不可欠で仕上がり味の大きき左右する酵母は、ほんの一部の有名ビールのみが使用していると言われる酵母 (excellent premium yeast) を採用しました。

これなくして、馨和特有の「豊かで大胆な独創性」を最大限引き出すことはできません。



■ 製造

「和が馨る」というコンセプトのもと試行錯誤して完成させた「馨和オリジナルレシピ」を、高いレベルで商品化させるため、世界各地の複数の醸造所を製造委託先候補としました。

その中で、こだわりの「馨和オリジナルレシピ」を具現化できる知識と経験、そして好奇心を兼ね備えた数少ない作り手として、ベルギーのアントワープ郊外の醸造家と邂逅しました。彼と交流を深める中で信頼して生産を委託できると判断するに至りました。

また、世界的大学の名誉教授でホップ研究の第一人者からも、馨和のコンセプトに賛同頂き、継続的なサポートを約束されています。

「馨和 KAGUA」の独創性と持ち味を余すところなく具現化し、高いクオリティーレベルで安定させるためには、彼らの挑戦と情熱もなくてはならないのです。



■ 物流プロセス

すべての素材にこだわり、妥協なく製造される「馨和 KAGUA」。

そのクオリティーを損なわずに、1万キロ離れた醸造所から皆様のテーブルまでお届けするため、「馨和 KAGUA」はすべての工程においてワンランク上をいく物流、つまり高級ワインと同等の物流プロセスを追求いたしました。

「馨和 KAGUA」をグラスに注ぎ、産地の空気や醸造家の息遣いまで実感できるクオリティーをお楽しみいただけます。



■ アートデザイン

アートディレクターには、国際舞台で活躍する新進気鋭のアーティストを起用しました。

彼が「馨和 KAGUA」の世界に求めたのは、この上なくシンプルで研ぎ澄まされつつも、日本が昔から大切にしてきた奥ゆかしさ・あたたかさを表現することでした。

確かな品質を約束するという思いを込め、紋印を模した「馨和 KAGUA」のロゴマーク。それを日本の伝統色である「胡粉色」と「茜色」に配することで、世界観を表現しています。

いかなるシーンも邪魔することないシンプルさ、主役である洗練された料理を引き立てる奥ゆかしさ、それでいて凛とした個性を持ったボトル・ラベルデザインも、「馨和 KAGUA」のこだわりの一つです。



■ 楽しみ方

Rouge, Blancともに「ワイングラス」でお飲み頂くことにより、「馨和 KAGUA」独特のエレガントで個性豊かなかぐわしさが一層引き立ちます。

素晴らしい出会いにドキドキする。親しい友との話らいにワクワクする。そんなひと時を、「馨和 KAGUA」片手に一層上質でゆったりとした価値ある時間へ昇華させてみてはいかがでしょうか。

なお馨和は、酵母を沈殿させた透明な状態、あるいは少し揺らして白濁させた状態のいずれでもお楽しみいただけます。それぞれの特色をお試ください。





BLANC

TASTING NOTE

外観

非常に淡く、やや白濁している
キメが細かくクリーミーな泡立ち

アロマ

フレッシュな柚子の香りが支配的
イーストによる柔らかなフェノーリックな香りと調和する

フレーバー

モルト・ホップのフレーバーは極めて低いレベルで、
苦味のレベルも低い
ほのかで爽やかな酸味が味の奥行きを形成する

ボディ

しっかりとしたフルボディ
炭酸のレベルは低く、瓶内熟成により作られた気泡の細かい
ナチュラルカーボネーションが喉を優しく刺激する

プロデュース： 日本クラフトビール株式会社

生産地： ベルギー

醸造家： Wim Saeyens

アルコール度数： 8%

ボトル容量： 330ml



ROUGE

TASTING NOTE

外観

赤味がかった濃い銅色

キメが細かくクリーミーな泡立ち

アロマ

スパイシーな山椒のアロマと香ばしいモルトアロマが

高いレベルでバランスする

フレーバー

モルトフレーバーとホップの苦味はいずれもハイレベルで、

程よくバランスしている

ボディ

かなり強いアルコール感を伴ったフルボディ

炭酸のレベルは低く、瓶内熟成により作られた気泡の細かい

ナチュラルカーボネーションが喉を優しく刺激する

プロデュース： 日本クラフトビール株式会社

生産地： ベルギー

醸造家： Wim Saeyens

アルコール度数： 9%

ボトル容量： 330ml



(注)

「馨和 KAGUA」は、日本の酒税法上では発泡酒に分類されます。

日本の酒税法では、ビールに使用する原材料が限定されており、ゆずや山椒を使用する「馨和 KAGUA」をビールと表示することはできません。

発泡酒ではありますが、麦芽比率や製法などはビールと同一であり、税率もビールと同一であるため、いわゆる「節税型発泡酒」とは趣旨が異なります。

また、生産地であるベルギーはじめ多くの国の基準では「馨和 KAGUA」はビールと表示されるため、海外市場においては、ビール(Beer)として販売しております。

 **Nippon Craft Beer**

日本クラフトビール株式会社

〒106-0031

東京都港区西麻布1丁目10-8

NOMAD NEW'S BASE 106

www.nipponcraftbeer.com

kagua@nipponcraftbeer.com

発行： 2012.03

本冊子の内容は発行日時点での情報であり、変更の可能性があります。



和の馨るエール
KAGUA