

国産の熟成ホップを使ったクラフトビールを販売開始

四国計測工業株式会社（本社：香川県仲多度郡多度津町／社長：寺井昇二）は、クラフトビールブランド「Quad K Beer（クアッドケイビア）」として、熟成ホップを使用したビール2種を11月8日より販売します。

【背景】

弊社の熟成促進装置「エイジングブースター※」の新たな可能性を追求する中で、「ビールの原料であるホップを熟成するとどうなるのか？」との社員のアイデアから生まれたビールです。ホップの苦みが低減し、まろやかな味わいが特徴のクラフトビールが誕生しました。（丸亀市のミロクブルワリー様で醸造）

これらをクラフトビールブランド「Quad K Beer」として、小売店や飲食店、ふるさと納税返礼品などで販売する予定です。今後は、地元産の農産物などを副原料にしたビールを企画・販売することで、地域の賑わいづくりや地元産業の活性化に貢献してまいります。

※:食材表面を冷却しながら、マイクロ波によって食材内部を加熱することで熟成促進する装置

【商品概要】

■ 「あしたのセゾン」(定番品)

国産ホップを熟成したことで、苦味が少なく、酵母由来のエステル香と優しい口当たりが特徴のセゾンビールです。まろやかな味わいなので、女性や若者にも飲みやすいビールです。

ビアスタイル：セゾン アルコール度数：5%
原材料：麦芽（ドイツ製造）、ホップ（国産）、茶葉
容量：330ml 瓶



■ 「mucaca (ムカカ)」(期間限定品)

多度津町シルバー人材センター様が、ひとつひとつ大切に育てた無農薬のイチジクをビールの副原料として使用しました。

アンバーエールをベースに、イチジクの実以外にも香りの強いいちじくの葉と八角をバランスよく加えることで、独特の風味を醸し出した個性的なビールです。

ビアスタイル：フルーツビール
アルコール度数：5%
原材料：麦芽（ドイツ製造）、いちじく、いちじくの葉、
ホップ（国産）、八角
容量：330ml 瓶



■ 取扱店舗 久本酒店, ヲギンギキッチン, ito(高松市), 松田酒店(丸亀市), SOSOGU(三豊市)等の小売店・飲食店、ふるさと納税返礼品 丸亀市(12月予定)



ミロクブルワリー、多度津町シルバーセンター、Quad K Beer



シルバーセンター保有のいちじく農園

【四国計測工業株式会社】

本社：香川県仲多度郡多度津町南鴨 200 番地 1

代表：取締役社長 寺井昇二

事業内容：電力インフラの自動監視制御システムの開発、発電所の計装メンテナンスなど

URL：<https://www.yonkei.co.jp/>

【ミロクブルワリー】

本社：香川県丸亀市平山町 2 丁目 5 番地 15

代表：岩城知明

事業内容：ビール、発泡酒の製造・販売（卸、小売り、OEM）、飲食業

URL：<https://www.miroc-beer.com/>

【公益社団法人多度津町シルバー人材センター】

場所：香川県仲多度郡多度津町大通り 5 - 4 1

代表：理事長 石原光広

事業内容：高齢者職業紹介事業（会員が栽培した農産物の販売、多度津町の特産物の販売等）

お問合せ先

四国計測工業株式会社

経営戦略本部 マーケティング開発部

TEL： 087-811-2501 代表



日常に「ちいさな楽しみ」と「冒険」を



日常に「ちいさな楽しみ」と「冒険」を

日常とは、何気ない日々。

ときに泣いたり、笑ったり、一息ついてホッと幸せを感じたり。

そんな普通の、毎日の生活。

そんな何気ない日常の中で、

家族や友人と会話を楽しむ時、いつも身近にあったもの。

それが「ビール」です。

私たちは独自の技術で、ちょっと変わった、特別なビールを造っています。

そのビールは、何気ない日常にちいさな彩りを添え、心が動く体験を創ります。

そのビールは、人と人をつなぎ、未来をつなぎます。

そのビールは、ビールを飲むあなたの新しいドアを開きます。

Quad K Beerのビールと一緒に、

今日は少し、新しい冒険の旅に出ませんか？

冒険への4つの”K”ey

熟成

熟成とは食品自体が持っている成分が変化しさらに美味しくなることです。独自の熟成促進技術でホップを始めとした原材料や副原料を進化させ、さらなる味を追求しています。

ドリンクブルな味わい

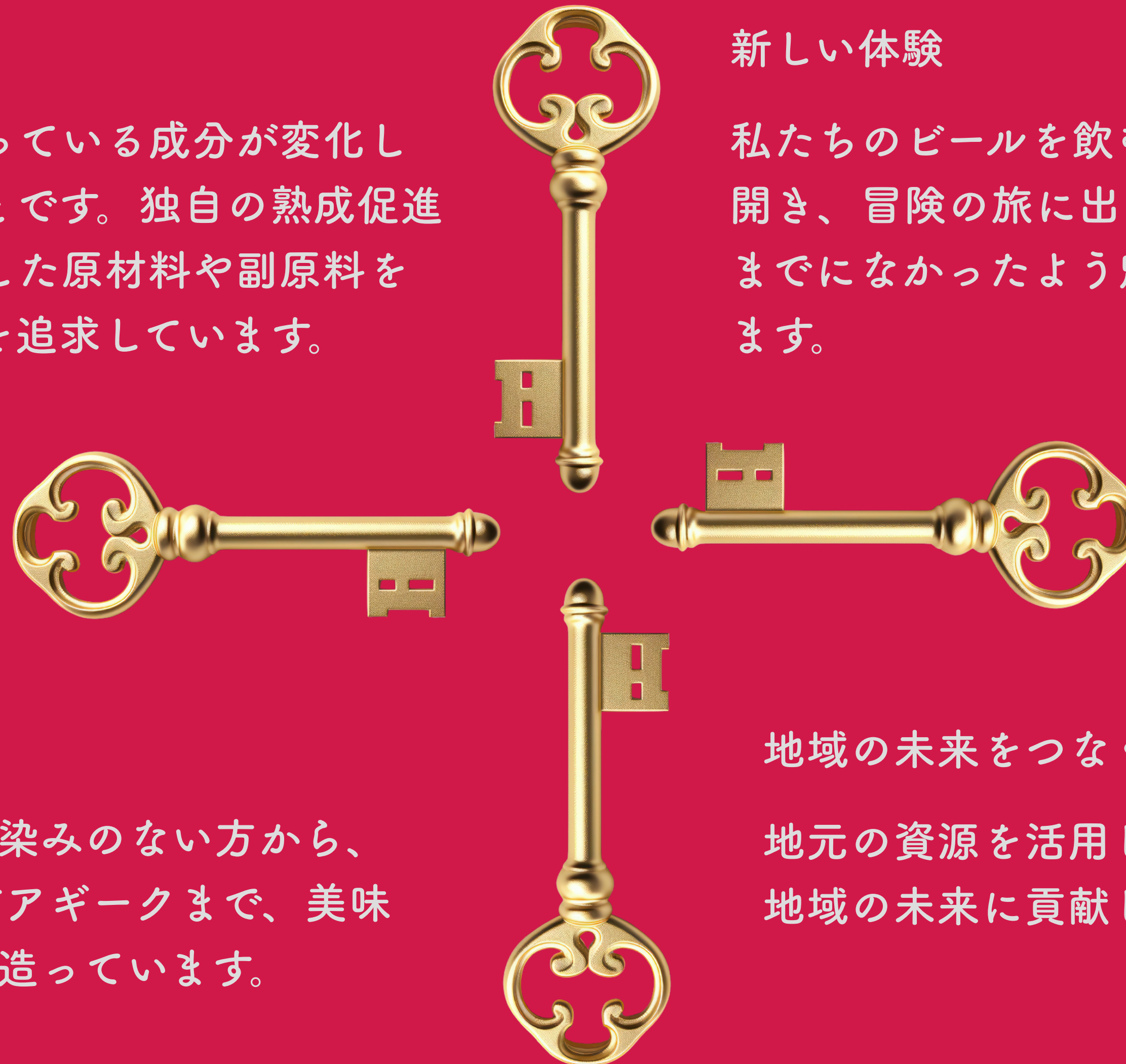
クラフトビールにまだ馴染みのない方から、知識もあり舌も肥えたビアゲークまで、美味しく飲みやすいビールを造っています。

新しい体験

私たちのビールを飲む方の新しい世界のドアを開き、冒険の旅に出るお手伝いをします。これまでになかったよう魅力的なビールをお届けします。

地域の未来をつなぐ

地元の資源を活用したビールを造ることで、地域の未来に貢献します。



わたしたちのビール

Quad K Beerのビールが一番の特長は、「熟成ホップ」を使用していること。

ホップはビールに香りや苦味を与える、ビール醸造の鍵となる大事な原材料のひとつです。そのホップをQuad K Beer独自の技術で熟成させています。

ホップの苦味がおさえられ、味わいはまろやかで飲みやすい、とても優しいビールが出来上がりました。

