

よろこびがつなぐ世界へ

**KIRIN**

ホームタップ会員の皆様への特別なお知らせです。

# Home Tap *NEWS*

2023 秋号



**ホップを訪ねて、遠野へー。**



ホームタップ会員様だけにお届けするスペシャルコンテンツ!

# Home Tap *NEWS*

2023 秋号

ビールのおいしさや個性を決定づけるホップ。  
“ビールの魂”といえるほど重要な役割を担っています。  
そんなホップを訪ねて、Home Tap NEWSは  
ホップの一大生産地である岩手県遠野市に行ってきました。  
収穫直前のホップの畑から、ビールがもっと楽しくなるお話をお届けします。

## ホップを訪ねて、遠野へー。

### TABLE OF CONTENTS

- PART 1 遠野と麒麟のつながり。
- PART 2 ホップの里、遠野を巡る。
- PART 3 ホップで愉しむ、クラフトビール案内。
- PART 4 東北の秋の食材でつくるおつまみレシピ。



ホップを訪ねて、遠野へー。 PART 1

# 遠野とキリンのつながり。

キリンと遠野の絆は、遠野でホップ栽培がスタートした60年前まで遡ります。キリンは長い歴史の中で、とりわけホップにこだわってビールをつくってきました。それはホップがビールのおいしさや個性を決定づける重要な原料であると同時に、キリンのものづくりへの想いを象徴するものであるから。ホップがつなぐ、キリンと遠野の絆をお届けします。



左:5年前にホップ農家として遠野に移住した中村友隆さん  
右:ホップ栽培歴25年。遠野ホップ農業協同組合 組合長 安部純平さん

## ホップの産地遠野との絆

日本産ホップの大半が東北で栽培されており、中でも岩手県遠野市はホップの一大産地です。質のいい苦味と香りを持ち、収穫したての新鮮な状態で使用できる日本産ホップは、クラフトビール界でも注目が高まっています。キリンはいち早くその魅力に焦点を当て、新しいホップの開発やホップを生かした商品づくりに取り組んできました。高齢化や後継者不足によりホップの生産量は減少傾向にありますが、遠野のホップを未来につなげるため、2007年には遠野市とキリンが一丸となり「ビールの里構想」をスタート。若手農家の誘致や日本産ホップを通じた地域活性化に取り組んでいます。



## ホップ栽培への情熱

ホップは手仕事でしかできない作業も多く、手間のかかる作物です。農家の方々は、試行錯誤をしながらホップ栽培に取り組んでいます。「つるが高く伸びるので高所作業があったり、機械ではできない作業が多く大変ですが、やりがいもあります。日本産ホップにしかない香りや味わいを多くの人に知ってもらうためにも、ここからさらにホップの産地遠野を盛り上げていきたい。ぜひ、日本産ホップの魅力を知っていただき、遠野に思いを馳せてもらえるとうれしいです」と中村さん。



NEW!

## SPRING VALLEY JAPAN ALE〈香〉

日本産ホップ「IBUKI」と「MURAKAMI SEVEN」を一部使用

日本産ホップを一部使用したビールをつくりました!



SPRING VALLEY BREWERY 醸造担当 古川淳一さん

## 日本産ホップを味わえる SPRING VALLEY JAPAN ALE〈香〉

日本産ホップを愉しんでほしいという想いから生まれたSPRING VALLEY JAPAN ALE〈香〉が発売となります。「IBUKI」「MURAKAMI SEVEN」という2種の日本産ホップ\*と海外産ホップを組み合わせてつくっています。「MURAKAMI SEVEN」は、破棄される寸前で脚光を浴びた奇跡のホップ。いちじくやみかん、マスカットのようなユニークな香りが特長です。このビールを通して多くの方にホップの新しい魅力を知っていただけるのではないかと、僕たちも楽しみです。ぜひ、飲む前にグラスに鼻を近づけて、フレッシュでやさしい香りを愉しんでから飲んでみてください」と古川さん。

\*一部使用。

※写真はイメージです。キリン ホームタップでは商品の劣化防止のため、直射日光に当たる場所に置くことはおやめください。  
※ホームタップサーバーは屋内用ですので、屋外への設置・利用はおやめください。

# ホップに込められた想い、ホームタップで味わおう。

キリンではビールをおいしく飲んでもらいたいという想いと共に、特別なホップをつくり続けてくれる農家さんに貢献したいという想いで、日本産ホップに焦点を当てたビールづくりに取り組んでいます。

会員様限定!

## SPRING VALLEY JAPAN ALE〈香〉の サンプルを送付しております!

ホームタップでのご注文受付開始に先駆け、会員の皆様には、Home Tap NEWS秋号と一緒にSPRING VALLEY JAPAN ALE〈香〉のサンプルを送付させていただきました。ぜひ、日本産ホップの香り、味わいをお試しください。

試飲された会員様のご感想



- 華やかな香りで飲みやすい
- 爽やかなホップの風味
- ペ어링も楽しそうです
- フルーティーな香りがすごい
- 苦味も爽やか
- 飲み飽きないおいしさ

※2023年10月24日(火)からは缶(350ml/500ml)が発売予定です。  
※キリンビール(株)調査時にいただいたコメントからうれしい声を抜粋し、編集しております。



※写真はイメージです。キリン ホームタップでは商品の劣化防止のため、直射日光に当たる場所に置くことはおやめください。  
※ホームタップサーバーは屋内用ですので、屋外への設置・利用はおやめください。

## ホームタップの定番ビール「一番搾りプレミアム」 「SPRING VALLEY 豊潤(496)」でも こだわりの日本産ホップ「IBUKI」を使用\*

「IBUKI」が生み出す上品で穏やかな香りを、改めてご自宅で感じてみてください。「ホップはビールの魂」と言われる所以を体験できるはず。

\*SPRING VALLEY 豊潤(496)は一部使用。



ホップに囲まれて飲むビール最高!  
40代・男性

これからはビールを飲むたびに、  
遠野の風景や農家さんの顔が思い浮かんで  
よりおいしく感じられる気がする。  
40代・女性

ホップやビールに  
かける想い、遠野と  
キリンの絆に感動。  
50代・男性

ビール好きの皆さんと一緒できて、楽しい夏の思い出ができた!  
40代・男性

穂花の状態から、  
ビールの香りが  
してきて驚きました。  
30代・女性

はじめてホップ畑を見ました!  
思ったより高くてびっくり!  
40代・男性

遠野が身近に感じられた。  
ビールを飲んで応援したい。  
40代・女性

生ホップの香りを知ったことで、  
ビールの愉しさが広がった。  
50代・男性

※会員の皆様からいただいたうれしい声を一部抜粋・編集して掲載いたしました。

ホップを訪ねて、遠野へ。 PART 2

# ホップの里、遠野を巡る。

8月上旬にホームタップ会員様向けの遠野ホップ体験ツアーを開催し、  
40名の会員の皆様と一緒に、遠野を巡りました。  
ホップ畑や加工工場の見学、収穫体験、ビールづくりに関わる関係者のトークイベント、  
ビールの飲み比べなど盛りだくさんのツアーをレポートします。

## ビールの里・遠野 ホップ体験ツアー2023

快晴の夏空の下、天に向かって伸びるホップ畑を訪れたホームタップの会員の皆様。はじめて見るホップの壁を見上げて「こんなに大きくなるんだ! 圧巻!」「もうホップの香りがする気がする」と驚きの声があちこちから聞こえてきました。

本格的な収穫を直前にしたホップ畑には、たわわに実った穂花がたくさん。この畑に植えられているのは、「IBUKI」と「MURAKAMI SEVEN」。日頃、ホームタップで飲んでくださっている一番搾りプレミアムやSPRING VALLEY 豊潤(496)にも使われているホップです。「これが“ビールの魂”なんだ…」と愛おしそうに手に取る方や、穂花の中に入っている黄色い粉がビールの香りや味を決定つけるものだ聞いて、鼻を近づけたり、ペロッと舐めてみる方もいらっしゃいました。皆さん楽しみにされていたのが、ホップ畑での乾杯! 「ホップの爽やかな風を感じながらの乾杯は最高!」「ビールがよりおい

しく感じる気がする!」と感動のご様子でした。

ホップ畑をあとにした御一行様は、普段はなかなか見ることのできないホップの加工工場へ。ここでは遠野ホップの里、ビールの里として盛り上げている、田村淳一さんに案内をしていただき、収穫後のホップがどのようにビール工場へ運ばれていくのかという説明のほか、遠野のホップ農家の現状についてもお話しいただきました。

その後、宴会会場に移動し、お待ちかねの宴会タイムに。キリンのビールのほか、遠野のクラフトビールや東北の味覚を味わっていただけるお料理をご用意しました。宴会の途中では、「MURAKAMI SEVEN」を開発した村上敦司さんやホップ農家さんが登場。日本産ホップやビールにおけるホップの重要性などをお話しいただきました。「これからもビールを飲んで、ホップ畑や遠野を思い出してもらえたら嬉しいです!」という田村さんの言葉とともにささやかな宴は閉幕となりました。

### 岩手県遠野市

岩手県内陸部にある都市。日本唯一のホップ生産地として、半世紀以上にわたりホップ栽培を続けている。遠野市では「ホップの里からビールの里へ」を合言葉に新しいまちづくりの取り組みが行われている。柳田國男の「遠野物語」で取り上げられた説話の舞台となった町でもある。



### EVENT REPORT



#### ホップ畑で収穫体験

まず訪れたのはホップ畑。約4mの高さまで伸びたホップのつるに囲まれ収穫体験をしてもらいました。たわわに実った穂花を手にとって香り、 「もうビールの香りがする!」と顔を近づけて香りを嗅いでみたり。はじめて見るホップ畑に感動の様子。



#### ホップ畑で乾杯

当日は35℃を超える猛暑。ホップ畑の爽やかな香りに包まれていると「もうビールが飲みたいね」という声がちらほら。ということで、お待ちかねのビールタイムを。「ホップ畑でビールを飲むなんて夢みたい」と皆さんご満悦の様子でビールを飲んでいました。



#### ホップ加工工場を見学

収穫後のホップを加工する工場も見学。長いツタの状態では収穫されたホップが加工され、工場に納品される様子。写真とともに農家さんに説明してもらいました。「収穫の季節はここがホップでいっぱいになるんだ」と想像を膨らませていました。



#### みんなで愉しく宴へ

そろそろお腹が減ったところで、宴会会場に移動。はじめましての方たちも、皆さんビール好きという共通項で、おしゃべりに花を咲かせていました。ビール情報を交換したり、「このビールとこの料理が合う!」とペアリングを愉しんだり盛り上がっていました。



#### 東北の食材を使ったお料理

三陸の海鮮や南部どりなど、東北の食材を使ったお料理がずらり。ビールもキリンのビールのほか、遠野のクラフトビールも飲み比べていただきました。サプライズで新商品の「SPRING VALLEY JAPAN ALE(香)」をブラインドテイastingしていただいた際は、思わず歓声が。



#### ホップをより知るための講義

ホップ農家さんやホップの研究をしている村上さん、SPRING VALLEY BREWERYの藤造さんが、日本産ホップやビールにまつわるお話をトークショーも開催。「ビールにとってホップがどれだけ大事かわかった」という声も。皆さんホップについて、詳しくなったようです。



ホップを訪ねて、遠野へー。 PART 4

# 東北の秋の食材でつくる おつまみレシピ。



食欲の秋到来。秋に旬を迎える東北の食材を使ったビールに合うおつまみを、遠野で生まれ育ち、遠野でイタリアンのお店「おのひづめ」を営む菅田シェフに考案してもらいました。ビールと秋の味覚のペアリングをお楽しみください。



東北は食材の宝庫！  
ビールペアリングはお任せください！

監修：菅田幹郎（「おのひづめ」オーナーシェフ）

岩手県遠野市生まれ。和食、フレンチ、ホテルなど幅広いジャンルを経験し、2020年5月「おのひづめ」をオープン。その土地の食文化を守り育てたいという想いのもと、野菜や肉、牛乳から料理に使う水に至るまで地元産を貫く。

住所：岩手県遠野市新穀町 2-1 Instagram：@ono\_hidume



## ムール貝と秋茄子のグリル

### 秋のバーベキューにピッタリ、ムール貝の燻製

秋に美味しい三陸のムール貝。トマト、椎茸、オリーブオイルと一緒にフライパンで焼いた豪快なおつまみ。初夏から秋にかけてが旬の茄子は皮を焦がすように焼くことで、燻製のような香りをつけることができます。ムール貝から出るスープを椎茸と茄子が吸うことで、うま味が倍増。

#### 材料

ムール貝:500g 長茄子:1本 ミニトマト:10個 椎茸:2個  
オリーブオイル:適量

#### 作り方

- 1 茄子を魚焼きグリルなどで皮が焦げるくらいしっかり焼き、皮をむき、食べやすい大きさに切る。
- 2 ミニトマトは半分に切り、椎茸は1/4に切る。
- 3 フライパンにオリーブオイルとムール貝を殻ごと入れ、蓋をして蒸し焼きにする。
- 4 ムール貝に火が通ったら、トマトと椎茸を入れ、ムール貝から出たスープとなじませる。椎茸に火が通ったら、焼き茄子と一緒に盛り付ける。



## 秋刀魚のムニエル

### 秋の味覚をパンチのあるおつまみにアレンジ

三陸の秋の味覚、秋刀魚。小麦粉をまぶしバターで焼き上げた一品。フライパンひとつでおいしく豪華なおつまみに。秋刀魚の内臓がビールの苦味と相性抜群。秋刀魚から出たうま味とトマトを合わせてソースのようにしてどうぞ。

#### 材料

秋刀魚:一尾 小麦粉:適量 塩:適量  
オリーブオイル:適量(揚げ焼き用)  
A ミニトマト:10個 白ワイン:30cc バター:20g 醤油:5cc

#### 作り方

- 1 秋刀魚に塩を振っておく。ミニトマトは半分に切っておく。
- 2 秋刀魚の表面の水分をキッチンペーパーで拭き取り、小麦粉をまぶす。
- 3 フライパンに多めのオリーブオイルを熱し、秋刀魚を揚げ焼きにする。秋刀魚が大きいときは、フライパンのヘリに秋刀魚を添わせるように焼く◎。
- 4 秋刀魚に火が通ったら皿に取り、残った油に[A]の調味料を入れひと煮立ちさせたら、秋刀魚にかける。



## おつまみ酢焼きそば

### 遠野のお酒のシメの新定番！

遠野のお酒好きたちの中で隠れたソウルフードとなっているのが酢焼きそば。酢と東北産の鯖のオイル漬け、紅生姜のさっぱりした味わいは飲み終わりにぴったり。もし手に入れば三陸産の焼きまつも添えたいが、ない場合は青のりでも。お酒を飲んだあとにパッと作れるほど簡単なレシピ。

#### 材料

焼きそば:麺:1玉 キャベツ:1/8玉 メンマ:50g 紅生姜:10グラム  
鯖缶(オイル漬け):100g 焼きまつも(もしくは青のり):適量  
A 醤油:10cc 塩:適量 米酢:10cc

#### 作り方

- 1 オリーブオイル適量をフライパンに入れ、食べやすい大きさに切ったキャベツをフライパンで炒め、しんなりしてきたら焼きそば、鯖缶のオイル大さじ1、メンマを入れる。
- 2 全体に火が通ってきたら[A]の調味料と鯖の身を入れ、麺に混ぜ合わせながら温める。
- 3 お皿に盛り付けて、紅生姜、焼きまつもを添える。

おすすめペアリング



一番搾りプレミアム

東北産の第一等品ホップ「IBUKI」と贅沢な一番搾り麦汁を使用したプレミアムなおいしさが愉しめる「一番搾りプレミアム」。上品な麦のうま味が食材のうま味を引き立て、「IBUKI」の相性を連想させる香りが料理に爽やかさをプラスしてくれます。

おすすめペアリング



SPRING VALLEY 豊潤(496)

口に広がる麦のうま味とホップの上品な香り、すっきりとした綺麗な後味が特長の「SPRING VALLEY 豊潤(496)」は濃い味付けの料理と相性◎。しっかりした味わいのビールが、バター風味や秋刀魚の内臓の苦味に負けずに綺麗な後味にまとめてくれます。

おすすめペアリング



SPRING VALLEY JAPAN ALE(香)

和食や柑橘系などと相性が高い爽やかな香りの「SPRING VALLEY JAPAN ALE(香)」。香りを楽しむなら、ビールを泡立てながら3回に分けてグラスに注ぐ3度注ぎ、苦味を楽しむなら、最初は液体だけを注ぎ、最後に泡を乗せるシャープ注ぎがおすすめ。

会員の皆様へのお知らせ

## ホームタップ厳選のワインが入ったアソートセットが新登場! ワインアソートセットをご注文の方に、抽選で豪華賞品が当たる!



ご家族やご友人と集まって  
一年の思い出を振り返ったり、  
新しい年と一緒に  
祝ったりする方も多い年末年始。  
そんな普段とは違った時間を、  
より愉しく特別な  
時間にしていただきたく、  
ホームタップのビールと  
ワインの特別なセットの  
準備を進めております。

### WINE ASSORT SET

アソートセット史上初  
ホームタップいちおしのビールと  
人気のワインをセットで販売予定!

特別なシーズンにぴったりなビールとワインの両方を愉しめるセットです!



アソートセットを  
ご注文いただいた方  
の中から抽選で、  
**豪華賞品を  
プレゼント!**

詳細は、後日お知らせいたします。どうぞお楽しみにお待ちください!

※写真はイメージです。 ※上記の内容は予告なく変更する場合がございますので、予めご了承ください。



New Beer Experience  
**Home Tap**

## ホームタップをもっと身近に、便利に!

POINT  
**1**

毎回のマイページのログインが不要に!  
ご注文内容の変更や追加のご注文がスピーディに行えます。



ID・パスワード不要



※マイページへのオートロ  
グインは、友だち追加後  
LINE ID 連携を行うこと  
でご利用いただけます。



POINT  
**2**

新商品情報や、キャンペーン情報が満載!  
会員様に合わせた最新のサービス情報をお届けします。



※画像はイメージです。

### ホームタップ会員様専用LINE公式アカウント

もう友だち追加はいただけましたか?

ID検索から友だち追加  
**@kirin\_hometap**

QRコードから  
友だち追加



ご注文やお問い合わせはマイページ・お電話でも承ります!

マイページでのお問い合わせ



<https://hometap.kirin.co.jp/mypage/inquiry/index.html>

お電話でのお問い合わせ

[キリン ホームタップ お客様センター]

**0120-59-5919**

受付時間/10:00-20:00 (年末年始を除く毎日)



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。  
妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。



キリンビール株式会社