

## 徳島県と高知県の特産品を活用したビール 2種を発売

～阿南市の柚子胡椒と四万十町の仁井田米に新たな価値を創出～

四国計測工業株式会社（本社：香川県仲多度郡多度津町、取締役社長：渡邊 浩）は、クラフトビールブランド「Quad K Beer（クアドケイビア）」より、

- ・徳島県阿南市の柚子胡椒を副原料にした「Zesty Gose」
- ・高知県四万十町の仁井田米を副原料にした「Oryza」

の販売を開始いたしました。

今後とも、Quad K Beerは、地域の活性化やにぎわい創出を目的に、地元農産品や特産品などを副原料としたビールを企画・開発してまいります。

### 【商品概要】

#### ■「Zesty Gose」（ゼスティゴーゼ）

ゴーゼとは、乳酸菌の爽やかな酸味に塩とコリアンダーを加えてつくるドイツで親しまれてきたビールです。徳島県産の柚子胡椒を添加することで、酸味の中にも柚子の爽やかな香りと、唐辛子のピリッとした辛味が余韻として残ります。

名称の由来：柑橘系の風味を意味する英語「Zesty」とビアスタイルの「Gose」を合わせました。

品目：発泡酒

ビアスタイル：ゴーゼ

アルコール度数：4%

原材料：麦芽（ドイツ製造）、乳糖、柚子胡椒、ホップ、塩、コリアンダー

容量：330ml 瓶

ペアリング：焼き鳥、焼き肉などのしっかりしたお肉料理やうなぎなど



#### ■「Oryza」（オリザ）

高知県四万十町で育まれた希少な仁井田米「幻の香る米」を副原料に使用。香る米特有の芳醇な香りにより、まるで純米酒を思わせる奥行きのある味わいのラガービールに仕上がりました。

名前の由来：明るくオープンな「ラテン系」と称される高知県民。そこからラテン語で「お米」を意味する「Oryza」と命名しました。

品目：発泡酒

ビアスタイル：ラガー

アルコール度数：5%

原材料：麦芽（ドイツ製造）、米（高知県四万十町産）、ホップ、茶葉

容量：330ml 瓶

ペアリング：繊細な和食との食中酒におすすめ



### 【Quad K Beer のクラフトビールの特徴】

弊社のうま味増進機「Umamié(ウマミエ)※」で加工したホップを使用していることが特徴です。加工されたホップは、苦み成分であるα酸値が低減され、まろやかな味わいを表現しています。「Quad K Beer」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うま味を増進させる革新的な厨房機器

### 【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 渡邊 浩

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/>

### 【西地食品有限会社】

住所：徳島県阿南市新野町谷口 121

代表：吉永 真由美

事業内容：農産物の生産・加工・販売など



### 【武吉米穀店】

住所：高知県高岡郡四万十町仁井田 910

代表：武吉 貞治

事業内容：農産物の精米・販売



### お問い合わせ先

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： 070-8800-8469