

県産の原材料で こだわりビール

宇都宮市

【栃木】宇都宮市で「道の駅ろまんちっく村」を運営する㈱ファーマーズ・フォレストは、現在、栃木県産業技術センターや宇都宮大学らと共同で開発したビール「栃の彩(いろどり)」を生産・販売している。栃の彩は県内の原材料にこだわ。県産ビール麦や名水



宇都宮市で開催されたイベントでも振る舞われた

百選に選ばれた尚仁沢湧水しょうじんざわが使われる。

同社は、米の生産地が日本酒の名産地として知られるように、日本一のビール麦生産量を誇る栃木県をビールの名産地としても知ってもらいたいという思いから、2012年にビールの生産を始めた。さまざまな商品開発に取り組んできた中で、県産ナシの酵母を使ったビールの開発に成功。JR東日本グループからの呼びかけもあり、ディスプレイーションキャンペーンにあわせた商品として販売している。

同社のクラフトブルワリーユニット醸造所長の山下創さん(47)は「栃木県から世界にも通用するビールを出していきたい」と語る。栃の彩は6月30日までの期間限定販売で、県内をはじめ、JR宇都宮沿線の駅などで購入できる。