

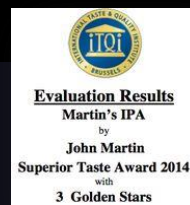
英国人ジョン・マーティン氏は、ベルギーのアントワープへ移住した後、1909年に現醸造所を設立しました。現在ではギネススタウトのライセンスを請け負っているほか、高級ホテルやレーシングチームなどを所有する一大企業となっています。

MARTIN'S IPA は、醸造所の第一弾「MARTIN'S REAL ALE」に続いて発売されました。英国伝統のドライホッピングを駆使して風味付けられる香りと、瓶内二次発酵による複雑な製法を、4世代に渡ってマーティンスファミリーにより受け継がれてきました。それぞれ個性の異なるビール王国である英国とベルギーの特徴を併せ持ったハイブリッドなイングリッシュIPAに仕上がっております。

English spirit meets Belgian expertise.

【ドライホッピング】

煮沸段階に苦みを付与する目的で投入されるホップとは別に、発酵終了後、ほぼ完成に近づいたビールに直接ホップを投入する英国由来の醸造技術です。創業者ジョン・マーティンが英国人であるからこそですが、ベルギービールとしては、そのピアスタイルも含めて非常に稀な存在です。ラベルに「**TRIPLE HOP FLOWER**」とあるのは、全工程で3回ホップの謎花を投入するためです。



iTQi
(国際味覚審査機構)
スペリオール テイスト
アワード2014三ツ星受賞

品目 : ビール
スタイル : インディア ペール エール
内容量 : 330ml
度数 : 6.9%
原材料 : 麦芽、ホップ、コーン、糖類
ホップ : ケントホップ他
IBU : 36



Sparflex Design Award
(=luxury packaging Leader)
for the 750 ml bottle
※日本未輸入