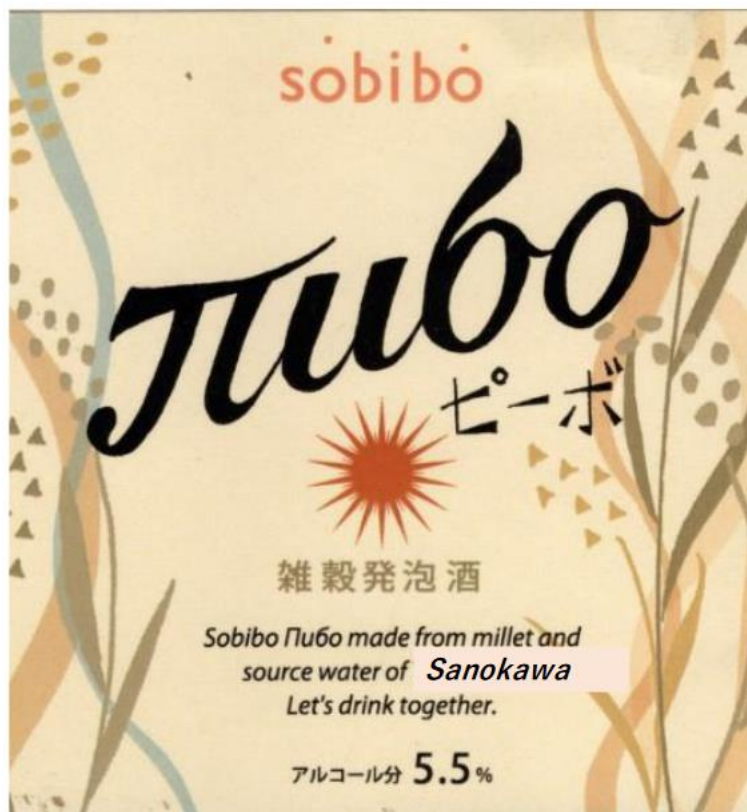


雑穀発泡酒ソビボ・ピーボ 復刻企画

目的：

国際雑穀年を記念し、雑穀街道をFAO世界農業遺産に登録する活動を普及促進するために、雑穀発泡酒ソビボ・ピーボ（素美暮発泡酒）を復刻します。雑穀街道美味の新商品になることを期待します。



雑穀街道を世界農業遺産に登録しよう

麦芽使用率 x x %以上
Z z 産麦芽70%
その他の材料：相模原市緑区産
日本の里100選佐野川の水100%
キビ30%、ホップ

内容量330ml



国際雑穀年記念2023

雑穀街道普及会

※前回のラベルを基にした仮ラベルです。

材料・醸造関係

1) 宮本茶園において、自給農耕ゼミ（佐野川）で栽培したキビ 10kg、およびホップを使用します。製法は前回のマイクロブルワリー（馬場さん）と同じ予定です。中国山東省で「会盟を誓う固めの杯」に用いたキビの即墨老酒は、焙煎工程を加えて、紫色を帯びた濃褐色であり、独特の芳香と苦味、やや酸味のある甘さをもち、黒ビールに似ているといえます。これに似てソビボ・ピーボはイギリスのギネスビールのような味わいになります。

2) 藤野の Jazz Brewing Fujino（山口さん）で醸造します。

2018年、神奈川県相模原市にある陣馬山の麓にオープンした超小規模醸造所。日本の里山百選にも選ばれた旧藤野町佐野川の名水を使用し、非加熱、無濾過。使用している酵母は仕込み毎に使い切りの純粋培養された活性度の高い酵母でこだわりの醸造を行っています。

3) 山口さんの通常販売価格は 6 本、送料込み 5,500 円でネット販売されています (遠隔地は送料が異なります)。これに加えて標記目的のために、よろしければ、任意のご寄付を加えていただければうれしいです。

仮予約方法

企画へのご質問や仮予約申込先は雑穀街道普及会、事務幹事 木俣に下記メールでお願いします。 kibi20kijin@yahoo.co.jp

仮予約が限定 50 口になりましたら、改めてご連絡し、代金などをお振込みいただきます。醸造を始め、1 月ほどでできます。冷蔵で 1 年間保存できますが、でき立てのほうがおいしいので、まず事前に仮予約を頂きます。1 ロット 330ml 瓶 300 本、製造価格約 20 万円、これらにラベル印刷代、送料などの経費が加わります。

企画団体：

植物と人々の博物館／日本村塾自給農耕ゼミ (佐野川)、雑穀街道普及会ほか