

カーブドッチワイナリーが造るクラフトビールに新シリーズ「Croix -クロワ-」 新発売

株式会社カーブドッチ(本社:新潟県、代表取締役社長:今井 卓)は、CAVE D'OCCI BREWING(カーブドッチブルーイング)のクラフトビール新シリーズ「Croix -クロワ-」を2023年6月23日に新発売します。ワインボトルと同じ750mlサイズで、ワイングラスで香りや味わいを楽しみ、ワインのように誰かと分かち合う豊かな時間を演出するビールです。



ワイナリーがビールを造る理由

2017年には294社だった国内ブルワリー数は2023年には638社へと、ここ数年で2倍にも増加し、クラフトビール市場は拡大を続けています。大きな魅力である多様性と個性的な味わい、そのブランドや世界観も含めてクラフトビールを楽しむ文化が広がりつつあります。

カーブドッチが造るビールには”ワイナリーらしさ”を詰め込んでいます。カーブドッチワイナリーは創業から30年、ワインと向き合い続けてきました。ワインには天候や造り手の試行錯誤による毎年の変化を楽しむおもしろさがあります。そしてテーブルを囲んで料理との相性を楽しんだり、語り合ったりする豊かな時間がそこにはあります。

ワインのある暮らしの素晴らしさを誰よりも感じている私たちだからこそ、クラフトビールでも同じように誰かと分かち合う豊かな時間を体験していただきたいと考えています。

カーブドッチワイナリーは、クラフトビールの新シリーズ「Croix (クロワ)」を2023年6月23日に新発売します。

開発に込めた思い

「Croix (クロワ)」

ワインとビールの文化が交差するクロワシリーズ。

クロワとはフランス語で「十字」や「交差」の意味。

ワインのように誰かと分かち合う豊かな時間を演出するビールです。

カーブドッチワイナリーが造るビールは、ワインのようにまずは香りを楽しんでいただきたいという思いから、ワイングラスで飲むことをおすすめしています。

そしてワインボトルと同じ750mlサイズにも思いを込めています。クラフトビールの一般的なサイズは330ml瓶や350ml缶のひとりで飲むサイズです。仲間や離れて暮らす家族と集まって食事を楽しむ機会は、きっとまた増えていくでしょう。大切な人と過ごすテーブルの、その真ん中に普段とは違う特別なビールがある。みんなでシェ

アをして、味わいや感想を語り合っ、また親交を深める。そんな豊かな時間を作ることができたらという願いを込めています。

商品概要

- La Mer (ラメール) 2023年6月23日発売 750ml 2,420円
 - Le Cier (ルシエル) 2023年7月14日発売 750ml 2,200円
 - La Terre (ラテール) 2023年11月発売予定 750ml 2,200円
- 販売: 全国の酒販店、飲食店



◆La Mer (ラメール)

- 名前の意味: フランス語で「海」
- ラベルテーマ: 打ち寄せる波としぶきをイメージ
- コメント: ワインのような酸味とフレッシュな果実味をフルーツを使わずに表現することを目指して造りました。トップに香るのはタンジェリンオレンジやあんず、グーズベリー、口に含むとマンゴー、カモミールが広がり、余韻には果物のような酸味が長く続きます。大麦麦芽、小麦、オーツ麦、ホップを使用し、果物などは加えず醸造の過程でこれらの香りと酸味を造っています。発酵過程で造られる果実感と深い酸味が骨格を支えているので一般的なビールよりも味わい方の幅が広く、少し温度があがって泡が消えてからも楽しめるビールになっています。酸味を活かした味わいの構成は普段から酸に馴染みのあるワイナリーならではの。ペアリングや大きめのワイングラスでの提供などワインのように幅広いシーンでお楽しみください。



◆Le Cier (ルシエル)

- 名前の意味: フランス語で「空」
- ラベルテーマ: 角田浜の空の写真をコラージュして制作
- コメント: 伝統的には農家さんが夏の畑仕事の合間に飲んでいたビールで、実際にぶどう畑で作業をする私たちが畑仕事の合間に飲みたいビールを目指して造りました。トップに香るのはレモンやライム、カボス、スパイスが感じられ、口に含むとドライで爽やかな飲み口とシトラスのようなほのかな酸味が後味をすっきりしてくれます。炭酸が抜けるとタンジェリンオレンジが前面に出てきます。アルコール度数4.5%と低めに仕上げているの

で、暑い夏に青空の下で飲みたいビールに仕上がっています。大麦麦芽、小麦、ホップ、コリアンダー、オレンジピールを使用し、発酵前に乳酸発酵を行うことで酸味を造りました。残糖が残りやすいビールの中では、比較的ワインに近い比重まで発酵が進んでいるので甘くなく、一杯目にもってこいのビールです。



◆La Terre (ラ テール)

- ・名前の意味: フランス語で「大地」
- ・ラベルテーマ: カーブドッチの畑の土をサンプリングし、砂や草、ぶどうの枝などが描かれている
- ・コメント: ソーヴィニヨンブランのような香りと言われているニュージーランド産ホップを使用し、オレンジワインのような味わいを目指して造りました。トップに香るのは白ぶどう、グーズベリー、香りの奥にパッションフルーツも感じられます。口に含むとデコポンのアロマとかすかな渋みとボディがオレンジワインを思わせてくれます。大麦麦芽とホップのみのシンプルな構成ですが、ホップの使い方を工夫することで複雑なアロマを造っています。ワインのような長い余韻が楽しめるこのビールは、ビール単体でもパンやチーズと合わせても楽しめるビールになっています。

今後の展開

2023年8月、9月に同シリーズの新商品2品を発売予定です。

ワイン造りで出たぶどうの搾りかすを利用したり、ワインを熟成させるためにつかったフレンチオーク樽でビールを熟成させたりと、さらにワイナリーならではのビールをお届けします。

これまで培ってきたワイン造りとビール造りの知見を掛け合わせて、クラフトビールの奥行きをさらに広げていきたいと考えています。

醸造家紹介

ビール醸造責任者 草野竜征



1995年生まれ。2019年にワイン醸造研修生としてカーブドッチに入社。

ぶどう栽培とワイン醸造を担当し、人気シリーズのファンピーやサブルのブレンドも担当。

自身が醸造から販売までプロデュースするワインも造っており、2020年には「汀-Migiwa-」「禁-Roku-」、2021年に「Mirage」「Flying in Bubbles」をリリースしている。

2022年、ワイン造りの傍らビール醸造責任者としてビールの製造を行う。