

# 女子会映え 地ビール好評

地ビールで地域を盛り上げようと、県立大・大学院生商品化

酵母の配合を調整して醸造

した。写真を撮ると

「はいチーズ」と、乾杯

を意味する「Cheers」

を組み合わせて命名。

ラベルデザインも瓶を横に並べ

るとグラスを合わせるイラ

ストがつながるよう工夫し

ている。

発酵やデザインを学ぶ4

年生4人と大学院生4人

が、県内の地ビール醸造所

を開発した。

女性8人のメ

ンバーが「女子会で映える」

ようビールらしい黄金色を

保ちつつ、苦手な人も飲み

やすい味わいを実現。岡山

市内の醸造所で2月から販

売し好評となっている。

透き通った金色のビール

を一口含むと、バナナのよ

うな香りが鼻に抜ける。ほ

のかな甘みがあり、すつき

りした飲み心地。確かに飲

みやすい。

酵母の香りを生かすベル

ギー由来の「ベルジャンペ

ルエール」というタイプ



Kawazu Brewing  
で提供しているクラフトビール  
「ハイツチーズ!!」

## 地域盛り上げへ県立大・大学院生商品化

PRすることで地域活性化につなげようとグループを結成し、昨年7月に着手。学内でアンケートを実施し、ビールが嫌いな理由に苦みを挙げる声が大半を占めたことから、「フルーティーな味わいで透き通った色」をテーマに決めた。

クラフトビール醸造所「Kawazu Brewing」(岡山市北区出石町)店主の永原康史さん(40)が協力。既存のクラフトビール約50種類を飲み比べてタイプを絞りました。

開発したクラフトビールを手に笑顔を見せる県立大・大学院の学生たち

## 苦み抑えて飲みやすく

「ハイツチーズ!!」と出来栄えを評価。代表の4年光畠沙香さん(22)は「今まで避けてきた人にお薦めしたいものができた。飲み始めるきっかけになればうれしい」と話す。(内田貴大)



（内田貴大）

「ハイツチーズ!!」

は「Kawazu Brewing」(086-897-0017)で330ml瓶入り583円で販売し、併設の飲食スペースでも提供している。午後3時(土日祝日は午前11時半)～10時。火曜定休。

製造は若者の酒離れに危機感を感じ、学生との連携を考えていたという永原さんは「苦手な人を対象につくるという視点は今までなく、可能性が広がった。主流ではないタイプなのに他と遜色なく売れている」とし、大学院1年服部蒔季さん(23)も「苦手だったビールの印象が変わ