



この冬飲みたい！ 専用サーバーで注ぐ、 香り豊かなホットビール

冬の訪れとともに寒さ厳しい季節

がやってきた。この時期に飲みたいお酒といえば燗酒が定番だが、この冬の新たな風物詩となりそうなのがホットビールだ。極寒のヨーロッパでは、ビールの飲用スタイルの1つとして定着しており、瓶ごと湯せんにかけて楽しむホット専用ビールも販売されている。

カクテルをはじめ、日本でも流行



コンパクトに設計されたホットビール専用サーバー。「リーフマン・グリュークリーク」を温かい飲み頃温度で楽しめる



専用サーバー開発に携わった精和工業所の皆さん。左より、常務取締役の柏村和生さん、営業部の秋山玲奈さん、技術部の山崎直理さん、技術部主任の岡城洋輔さん

の兆しをみせるホットビールだが、ついに専用サーバーで味わえる日がやってきた。ベルギービールのパイ

オニアである小西酒造（本社・兵庫県伊丹市）、そして、ステンレス素材で電気温水器や宇宙航空産業機器まで各種加工を手がける精和工業所（同市）との異色のコラボレーションによるホットビールサーバーが誕生したのだ。コックをひねるとフルーティ

な香りが漂い、きめ細かな泡とともに深紅の温かいビールが注がれる。

サーバーの開発期間は約半年。精和工業所・常務取締役の柏村和生さんによると、電気温水器の原理を応用し、通常のビールサーバーより長い、30メートルものステンレス管コイルを通るビールを熱交換して温める。炭酸ガスの回路設定をはじめ、圧力のかけ方によって泡の出来が異なるなど、ビールの特性を学ぶところから始まったという。さらに飲み頃温度のテスト、サーバーの設置場所が変わる、外気温に対する微妙な温度調整など課題をクリア。コママ2度の僅かな誤差で出口温度を一定に保つ。

開発スタッフの山崎直理さんは「香りが良くて、温かいスイーツの



グランフロント大阪 うめきた広場で開催された「ベルギービールウィークエンド Boutique」で専用サーバーから注ぐホットビールが初めてお披露目された

ような感覚。デザートとしても楽しめる」と太鼓判を押す。

この10月11日～14日に大阪市内で開催された「ベルギービールウィークエンド Boutique（ブティック）」でお披露目されたホットビールは、ベルギービールの『リーフマン・グリュークリーク』。チェリービールにスパイスを足した紅いビールで、50度ほどの飲み頃温度に温めることでフルーティな香りが立ち、爽やかな甘酸っぱさが心地よい余韻を残す。肉料理など幅広いメニューと相性が良く、フルーツケーキといったスイーツとの相性もいい。小西酒造ではサーバーの運用テストを重ね、今後はクリスマスや正月などの屋外イベント、スキー場など冬季施設を中心に展開していくという。