



サントリーで新ビール開発

ひろし
中村 洋詩さん(33)

選んだ酵母 暮らしにエール



独特の味わいとフルーティーな香りが特長のビール「エール」。欧州では定番だが、日本で飲まれる「ラガー」よりもクセの強いものが多い。試行錯誤の末、サントリーの定番商品では初のエールタイプ「ザ・プレミアム・モルツ 香るプレミアム」を開発した。

エールは、ラガーよりもやや高温で発酵する「上面発酵酵母」を使って醸造される。入社から4年後の2012年、開発チームに加わり、味と香りの決め手となる酵母選びを始めた。のち

に「フルーティ酵母」と名付けられる酵母を、1千種類以上の酵母の中から選ぶ気の遠くなるような作業だった。

一つの酵母ごとに最終製品に近いビールをつくり、味を確かめながら香りを探した。1回の試験につき、10〜20種類のビールを飲んだ。「これだと思っただけで、完成したビールを飲んだときは、本当にほっとしました」

酵母を見つけた後も安定生産までに約2カ月かかり、同僚と24時間態勢で発酵を見守り続けた。15年3月に「香るプレミアム」が通年販売化された。後継品の「香るエール」も人気だ。

褒めてくれる声をネットで見つけると、自分のビールが誰かの生活の一部になっていると実感する。「世界中で長く愛されるビールをつくりたい」

長野市出身。京都大学大学院生命科学研究所を修了し、2008年にサントリー（現サントリーホールディングス）入社。上海での商品開発も手がけた。

文・写真 中村光

記者から

「ジャパニーズエール」が、世界のビール文化の一角を担う。そんな日がきっと来ます。