



2010年3月20日



白藤ビールに初挑戦!! 5月末に一番搾りできあがり!!
小学館『大学は美味しい!!』フェア 出店が決定
ビールのお披露目は高島屋タイムズスクエア (6/2-8) で!



角田山麓に佇む 1995年に地ビール全国第一号として開園した「エコビールブルーバブ」。学生が新たなビールの歴史を刻むことに。

○学生の発想で女性にやさしいビールに○
 2月末に3回目の日本酒「白藤郷」を仕込み、今回は3名の厳選された学生3名で「白藤ビール」を初めて仕込みました。

「苦い味が苦手・・・」という学生が、「女性にも飲みやすいお洒落なビール」のコンセプトで、醸造責任者が原料・仕込み方法を悩みぬいて仕込んだ世界で唯一のビール。

330mlビンでわずか2400本の超限定販売です。「大学は美味しい!!」で購入がきますので、新宿高島屋にお越し下さい。



エコ・ライスで白藤を小型製粉機でビール仕込用の米粉に挽く。



日本酒とは違う仕込みに興味津々! タクを覗き込む。



ビールは一日で仕込み作業が完了。清掃までお手伝い。



幻の米「白藤」にふさわしい味に醸すことに腐心しました。

「大学は美味しい!!」仕掛人 ハイパータイム松元浩一 編集長に白藤「米粉」試作品を熱くプレゼン!!

東京家政大学中村研究室で試作品のプレゼンと試食。松元編集長(写真右)から厳しい指摘も。勉強になりました。



昨年の「大学は美味しい!!」は全国28大学が集結。今年新たに東京家政大学白藤プロジェクトが参戦します。清酒白藤郷、白藤ビールに加えて、新潟で習った笹団子、チマキなど学生発の白藤オリジナル開発品が目白押し。



白衣姿の4年生は調理が上手!!



白藤 100%米粉で餃子を試作!

【 問い合わせ先 : (有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨガユウ) 】

TEL 0258-66-0446 FAX 0258-66-0447

HP <http://www.rice-shirafuji.com> e-mail eco-net@nekonet.ne.jp

白藤HPに学生の手作りブログを追加しました。