

COEDO x Dandelion Chocolate CHOCOLATE WEIZEN

コエド x ダンデライオン・チョコレート 第2弾コラボレーションビール
チョコレート・ヴァイツェン

数量限定にて2020年1月17日（金）より出荷開始



日本を代表するクラフトビールメーカー COEDO [株式会社協同商事 代表取締役社長 朝霧重治] は、アメリカ・サンフランシスコのBean to Bar チョコレート専門店「ダンデライオン・チョコレート」とのコラボレーションビール「CHOCOLATE WEIZEN」の出荷を2020年1月17日（金）より開始します。

ビールのスタイルは、ダンデライオン・チョコレートの2017年ベリーズ産カカオ豆のカカオニブとチョコレートをを使用した【Kristal Weizen (クリスタル・ヴァイツェン)】スタイル。カカオの香ばしさとフルーティーな酸味、ヴァイツェンならではの芳醇な香りを楽しめるエールです。

今回は、2019年1月に発売したコラボレーションビール「CHOCOLATE DUNKEL」に続き、第2弾のコラボレーションになります。

ダンデライオン・チョコレート（ファクトリー&カフェ蔵前、Bean to Bar Lab 蔵前、オンラインストア）、全国の酒販店、飲食店、コエドブルワリーのオンラインサイトにて一般販売します。

取り扱い店舗については、随時 COEDOのウェブサイト (<https://www.coedobrewery.com>) にてご案内を予定しています。

商品概要

商品名 英文表記 COEDO x Dandelion Chocolate / CHOCOLATE WEIZEN
日本語表記 コエド x ダンデライオン・チョコレート 「チョコレート・ヴァイツェン」
原材料 麦芽、カカオニブ、醸造アルコール、ホップ、チョコレート
種類 発泡酒麦芽使用率50%以上
価格 950円（税抜） 内容量 630ml アルコール度数 5.0%
ビアスタイル クリスタル・ヴァイツェン

COEDO x Dandelion Chocolate コラボレーションビール詳細情報

ピアスタイル

ベースとなるピアスタイルは酵母を濾過したクリスタル・ヴァイツェン。ドイツの伝統的なピアスタイルヘーフェヴァイツェンと同様に、バナナの香りに似たフルーティーなアロマや豊かな泡立ちを特徴としながらも、濁りや、ホップ由来のアロマや苦みが少なく、ヘーフェヴァイツェンに比べクリーンでドライな口当たりです。

今回はこのクリスタルヴァイツェンに、フルーティーな酸味が特徴であるベリーズ産カカオ豆のチョコレート及びカカオニブを加え、また、カカオ豆本来の香りを引き立てるように、ホップの使用量を抑えました。

また、醸造アルコールを使用してカカオニブから香味を抽出することで、色合いはクリアな麦わら色にもかかわらず、ベリーズ産カカオ豆の香ばしさと酸味が感じられるように仕上げました。

ヴァイツェン由来のバナナの香りとベリーズ産カカオ豆由来の香ばしさと酸味を掛け合わせた味わいをお楽しみください。



レシピ

使用モルト Pilsner, Saphir, Wheat, Sauer
ホップ由来の苦味は抑えめに設計し、カカオの本来の香りを引き立てるように、クリーンで爽やかな苦味のドイツ産ホップを採用。

使用チョコレート「マヤ・マウンテン,ベリーズ」について

フルーティーな酸味が特徴のベリーズ産のカカオ豆。2017年に収穫されたカカオ豆でできたチョコレートは、チーズケーキやチョコレートにディップした苺、ローストしたピーナッツのような味わいが感じられます。チョコレートの世界最高峰の品評会「インターナショナル・チョコレート・アワード 2018(Asia-Pacific)」において、少量生産で香料などを使用しないチョコレートバーが対象となる「Micro-batch - Plain/origin dark chocolate bars」部門において、銀賞を獲得。さらに、各エリアで選ばれたチョコレートのみが出品することができる「World Final」で銅賞を受賞しています。

指数 ABV (アルコール度数) 5.0%
IBU (国際苦味単位) 15.0
Color (色度数) 麦わら色

酒税税率区分 発泡酒 (麦芽使用率50%以上)

配送温度帯 常温商品

製造量 限定 8000本

販売形態 630ml大瓶で販売。

ラベルデザイン

TAKAIYAMA inc.

グラフィックデザイナー 山野英之により2009年設立。書籍、広告、ブランドデザイン、建築サインなど、平面から空間まで、グラフィックデザインを軸に活動。千葉県蒸留所「mitosaya薬草園蒸留所」のデザインも手がけている。

今回のラベルは、ヴァイツェン特有の麦わら色と、クリーンで爽やかな口当たりをイメージした青緑色を組み合わせたデザイン。第一弾からのデザインのシリーズ感もお楽しみください。

参考情報

ダンデライオン・チョコレートとは <https://dandelionchocolate.jp>
創業者Todd・マソニス(写真中央右)らによって2010年に創設。2008年に共同運営していたWEB事業売却を機に、友人のガレージを借りてチョコレートを作り始めました。100年以上前からある本来の製造法に立ち返り、本物のチョコレートを再現しようと突き詰めた結果が、Bean to Barチョコレートでした。ダンデライオン・チョコレートでは、使用するカカオ豆の生産者のもとをすべて訪れ、時には発酵から乾燥までのプロセスについて対話し、直接交渉を行った上で、輸入しています。Bean to Barをムーブメントから文化として根付かせることを目指しています。



ダンデライオン・チョコレート 店舗展開

2016年 2月 東京に日本1号店「ファクトリー&カフェ蔵前」をオープンし、日本への進出を果たす。

12月 三重に「伊勢外宮前店」オープン。

2017年 2月 神奈川に「鎌倉店」オープン。

2018年 4月 京都に4店舗目となる「京都東山一念坂店」オープン。

2019年 2月 HAY TOKYO内に新業態「Bean to Bar Lounge 表参道 GYRE」オープン。

Bean to Barとは

アメリカのクラフトフードムーブメントの中で誕生した、素材や作り手のこだわりを重視するチョコレートの新しいカテゴリーです。豆 (Bean) からバー (Bar) になるまで、すべての工程を1つの作業所で完結することを指します。現在、世界中に500社近くもの Bean to Bar メーカーがあるとされており、日本でも2014年ごろから広がりを見せ、数多くのメーカーが新たに誕生しています。Bean to Barブームによって様々な手法が展開される中、ダンデライオン・チョコレートの製品はカカオ本来の味を純粋に味わうために、シングルオリジンのカカオ豆とオーガニックのケインシュガーのみを使用し、つくられていることが特徴です。さらに豆の選別、焙煎、摩砕、テンパリング、成形、包装といった過程のすべてを手作業で行っています。



読者お問い合わせ先：COEDOクラフトビール醸造所
MAIL info@coedobrewery.com
TEL 0570-018-777
WEB <https://www.coedobrewery.com/>

プレスお問い合わせ先：HOW INC.
MAIL pressrelease@how-pr.co.jp
TEL 03-5414-6405