

2024年3月5日

株式会社ディーエイチシー

DHCから 人気の HAZY IPA がシールド乳酸菌®入りで登場 『DHC トワイライト HAZY IPA』 新発売のお知らせ

3月7日(木) 全国発売

株式会社ディーエイチシー（本社：東京都港区、代表取締役社長：宮崎緑、以下：DHC）は、2024年3月7日(木)、「DHC トワイライト HAZY IPA」を発売いたします。オレンジ色がかった液色とオーツ麦が醸し出すネクターのような口当たりが特長の HAZY IPA（ヘイジーアイピーエイ）に、100 億個のシールド乳酸菌®を配合。ホップの爽やかでジューシーな香りをドライホッピングで引き立てることで、奥行きある味わいに仕上げました。



【製品情報】

商品名	DHC トワイライト HAZY IPA	発泡酒	
発売日	3月7日(木)		
容量・アルコール分	350ml・6.0%		
原材料名	麦芽(大麦麦芽・小麦麦芽)(外国製造)、ホップ、オーツ麦、乳酸菌（殺菌） 麦芽使用率 50%以上		
希望小売価格(税込)	¥385		
通販販売価格(税込)	¥2,145（6 缶セット）／ ¥8,250（24 缶セット）		

■ 本件に関するお問い合わせ ■

株式会社ディーエイチシー 〒106-8571 東京都港区南麻布 2-7-1

TEL: 0120-333-906

【ビアスタイルについて】

現在、クラフトビール界でホットな話題となっております HAZY IPA (ヘイジーアイピーエイ) は、この 10 年程の間で発祥のアメリカ北東部ニューイングランド地方からアメリカ全土に、そして日本でも醸造されるようになりました。

「HAZY」は「濁り」という意味で霞みがかかったオレンジ色～黄色の色味のジューシーな味わいが特長です。ドライホッピング製法により、ホップの苦みを抑え豊かな香りを際立たせています。また無濾過であることに加え、オーツ麦を使用することで、ネクターのような滑らかな口当たりをお愉しみいただけます。商品名はその独特な液色から「トワイライト（日の出前や日没時の薄明り）」を付けて命名しています。

健康食品メーカーの当社として、HAZY IPA に、更に新たな価値をご提案したいという想いから、この商品には、シールド乳酸菌®を配合しています。近年、食に対する健康意識の高まりから、ヨーグルトだけでなく乳酸菌を使用した商品が多数販売され、乳酸菌がもつパワーが注目されています。

一方、乳酸菌を摂るために、新しい行動習慣が必要だと、それが義務感になったり面倒に感じることも考えられます。ビール党の方々に、日常の中で美味しく乳酸菌を摂っていただけるよう、乳酸菌配合の HAZY IPA を製造することにいたしました。乳酸菌は、当社のサプリメント、「乳酸菌 AL 3 種のバリア菌」に配合のシールド乳酸菌®を採用し、1 缶当たり 100 億個配合しています。

※DHC トワイライト HAZY IPA は、酒税法上の「ビール」の定義外の原料（乳酸菌）を使用しているため、発泡酒となります。但し、原料に占める麦芽使用率が 50%以上のため、酒税はビールと同じです。

※ホップは、「モザイク(アメリカ産)」「シトラ(アメリカ産)」「ギャラクシー(オーストラリア産)」の 3 種を使用しています。

【DHC ビールとは】 ～ DHC が造るとビールは、ここまで美味くなる～ 1. 富士山の伏流水 100%仕込み

ビールの 90%以上を占め、美味しさの鍵を握る「水」。DHC ビール静岡工場がある静岡県御殿場市は、富士の清冽な雪解け水が豊富に湧き出る地です。DHC ビールは、この富士山の伏流水を 100%使用。ビール本来の美味さを引き立てます。



2. 酵母を自社培養&世界各国の麦とホップを厳選

酵母は、ドイツやアメリカなどの酵母 BANK から厳選したものを輸入。さらに、クラフトビールでは珍しく、培養・醸造を自社でおこなうのが DHC ビール流です。また味の決め手となる麦とホップは、世界各国から徹底した管理のもと、品質基準を満たしたもののみを使用しています。



3. 美味しさを引き出す醸造家の技

熟練した醸造家による、ビールの美味しさを引き出すこだわりの製法で丁寧に醸造。苦みや香りを左右する原料の配合はもちろん、発酵・熟成時の温度や糖度の管理など、全ての醸造工程に細心の注意を払っています。



4. 良い設備と確かな品質

私たちがお届けしたいのは安心・安全で質の良いビール。DHC では、ビールの味・品質にブレが生じないように、醸造過程、及び製品を厳しくチェックしています。品質管理部門による徹底した品質管理により、安心・安全もお届けします。



■ 本件に関するお問い合わせ ■

株式会社ディーエイチシー 〒106-8571 東京都港区南麻布 2-7-1

TEL: 0120-333-906