

# 竜の瞳 酔いしれて

八幡平市で初めてのクラフトビール醸造所・暁ブルワリー八幡平ファクトリー（同市松尾寄木）が製造した缶ビール「ドラゴンアイ」が完成した。醸造所近くの湧水・金沢清水と、ドイツ産の有機無農薬麦芽を使ったオーガニックビールで「スカイ」「マグマ」の2種類。来月15日から醸造所で販売を始める予定で、市の魅力を伝える品として期待が高まる。



26日は、醸造所を運営する東京都渋谷区の本極舎（岡部社長）が現地での試飲会を開催。田村正彦市長や地元関係者ら約40人が味を確かめた。

2種類はともに1缶350ミリ入り。市の観光スポットで八幡平山頂周辺の鏡沼が雪解けする際に見られる「八幡平ドラゴンアイ」

## 暁ブルワリー八幡平ファクトリー

# ビール完成、来月販売

から名付けた。缶は「瞳」をイメージしたリング状のデザインとした。

2種類とも自然に近い状態で生産した大麦麦芽とホップ、金沢清水の湧水が主な原料。主力として期待されるスカイ（374円）はアルコール度数4・5%で爽やかな味わいが特長。度数5・5%のマグマ（418円）はホップの心地よい苦味と香りがポイントだ。

醸造所は、レジャー施設・旧八幡平トラウトガーデンの建物を一部改修して整備。2種類は先月7日から

## 地元の湧水使い2種類

醸造を始め、今月上旬に完成した。

施設や首都圏での取扱店拡大を目指す。

15日から東京都内の同社直営店3店舗でスカイを先行販売。年内にさらに2種類を完成させ、市内の宿泊

15日から東京都内の同社直営店3店舗でスカイを先行販売。年内にさらに2種類を完成させ、市内の宿泊

た。協力していただいた皆さまのためにも、多くの方に手に取ってもらえるよう取り組んでいく」と笑顔を見せた。

（及川慶修）



八幡平市内の湧水などを使って醸造し、お披露目されたオーガニックビール・ドラゴンアイ「スカイ」