

雑穀発泡酒のご案内

東京学芸大学社会連携推進本部長 牧山 助友
環境教育研究センター 植物と人々の博物館プロジェクト 木俣美樹男

東京学芸大学は創立 60 周年記念（2009 年）として、雑穀類を材料にした美味しい発泡酒を、本学と社会連携協定を締結している山梨県小菅村および麦雑穀工房マイクロブルワリーと共同開発し、皆様に楽しんでいただきました。イノベーションジャパン大学見本市・食の祭典で発表し、新聞・雑誌・ラジオでも多数取り上げて頂き、大変ご好評につき雑穀発泡酒開発を継続してきました。是非ご賞味、ご愛用ください。

東京学芸大学雑穀発泡酒「Sobibo ピーボ」 期間・数量限定品

クリーミーながら淡い味で、飲み口良く、酵母は生きたまま、出来たてを味わっていただきます。会盟を誓う固めの杯にも用いられていた中国山東省のキビ即墨老酒は焙煎工程を加えているので、紫色を帯びた濃褐色で、独特の芳香と苦み、やや酸味のある甘さをもち、黒ビールに似ているといえます。ピーボはこの特徴をよく出した仕上がりになっています。

雑穀を使用するため発泡酒となり、ビールと呼称することはできません。Sobibo ソビボとは「素のままの美しい暮らし」のことです。ピーボはキビの起源地中央アジアのアルコール飲料の呼称です。ラベルは美術専攻生がデザインし、東京学芸大学と小菅村のロゴを配しました。



原材料

- 1) 山梨県小菅村産の無農薬・有機栽培の雑穀キビ・アワまたはモロコシを 30% 使用し、英国産麦芽（オオムギ）を 70% 混合します。ウルチキビは日本に残る唯一の在来品種です。有機 JAS の認定はまだ受けていませんので、ラベルに無農薬・有機栽培雑穀とは表示できません。
- 2) 山梨県小菅村産の多摩川源流水を 100% 使用します。

共同開発の醸造会社

麦雑穀工房マイクロブルワリー

代表 鈴木等（埼玉県小川町）

山梨県小菅村の小菅の湯・物産館と小金井市のバンドリユエ、国分寺市のおたカフェ等および上記の醸造所でも、召しあがって頂けます。

購入申し込み

下記の申込書に必要事項を記入して、ファックスでお送りください。

Sobibo ピーボ (330ml) は1本 800円です。小菅の湯物産館からお届け先にクール宅急便によってお送りします。発泡酒をお受け取り後に、本数分の代金のほかにクール宅急便代をお振り込み頂きます。もし、収益がありましたら全てを、秩父多摩甲斐国立公園の東京都水源林の保全と持続可能な山村づくりのための環境学習活動に活用させていただきます。

購入申し込み先

山梨県小菅村物産館 (担当 古菅)

〒409-0211 山梨県北都留郡小菅村3445

ファックス 0428-87-0926、電話 0428-87-0888/0428-87-0765

HP: <http://www.kosugenoyu.jp>

内容についての問い合わせ先

東京学芸大学環境教育実践施設 木俣美樹男 (植物と人々の博物館プロジェクト)

電話 042-329-7666、ファックス 042-329-7669

eメール kimatami@u-gakugei.ac.jp

HP <http://www.fsifee.u-gakugei.ac.jp/millets/framepage1.htm>

.....

申し込み書

ファックスで次の情報をくださいますように、お願いします。

①送り先ご住所 〒

②お名前

③電話番号

④送付時期 _____ 月 上・中・下 _____ 旬頃 (○をお付けください)

⑤注文数 _____ 本

通信欄

* 送り先と申込者が異なる場合は、申込者 (支払い請求先) の住所、氏名、電話番号をお書き下さい。

〒

お名前

電話番号

()