

新居浜の魅力 ビールに



新居浜市特産の白いもなどを原料にしたクラフトビール

新居浜東高3年の永野愛翔

東予信用金庫(同市)をはじめ、全国の信金などでつくる「よい仕事おこしネットワーク」の地域活性化プロジェクトの一環。市は同ネットワークと2022年に包括連携協定を締結していた。

大島特産「白いも」使用

東予信金など地域活性化プロジェクト

新居浜市大島特産のサツマイモ「白いも」(品種名は七福)と、キンモクセイフレーバーを使ったクラフトビールが誕生した。羽田空港近くのレストランなどで限定販売される。

さん(18)が作成した。醸造は、同ネットワークに加入「大鵬(東京)運営の醸造所」が提供。原料と太鼓台をモチーフにしたラベルは、(東京都大田区羽田空港1丁目)が担った。



新居浜市特産の白いもなどを原料にしたクラフトビール完成を喜ぶ関係者—8日午後、市役所

9月下旬に東京で完成披露式が行われた。(月岡岳)

同ネットワークは西条市とも連携し、国の重要無形民俗文化財に指定されている「石鎚黒茶」を原料にしたクラフトビールも開発。

8日に市役所で完成披露式があり、大鵬の大屋孝社長が「(糖度が高い)白いもの甘みとキンモクセイの香りがあり、飲みやすい」と説明。石川勝行市長は羽田から全国、世界へ新居浜を発信する機会になると話した。