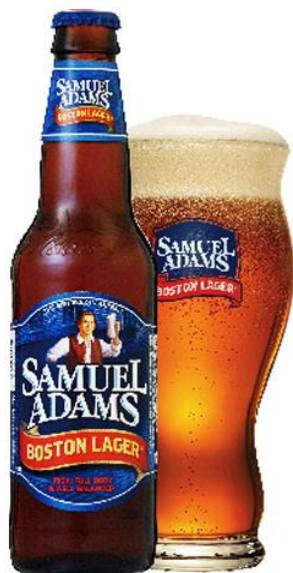
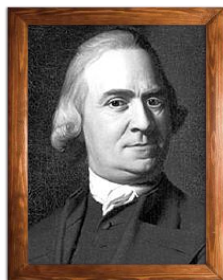


蒸暑い梅雨は、、、ボストンラガーで爽快に♪

最近モアニダイナーでも取扱いを始めた、ボストンラガービール「SAMUEL ADAMS (サミエルアダムス)」。当店では、ハワイアンKONAビールに人気が集まりがちですが、サミエルアダムスも非常にファンの多い地ビールです。ホップの苦味とモルトの甘味がバランスよく口に広がり、やわらかくて爽やか、かつ深みのある口当たり。喉ごしは軽く滑らか。これからのあつ〜い季節をのり切るのに是非おすすめしたいビールです。そこで今回はボストンラガービールについてご紹介しますね(^^)



サミエルアダムス
ボストンラガービール



サミエル・アダムス氏

ボストンラガーの歴史

ボストン・ビア・カンパニーの創業は1984年。35歳の青年ジム・クック氏が設立。ジムは代々ビール醸造を営むクック家として生を受けました。5代目である父のチャールズ氏の時代に、アメリカではライトな味わいのビールが主流となり、クック家のビールは撤退を余儀なくされました。

ですが、ジムは常に時代の流れとビール業界に目を向けていました。1980年代に入り新たな食文化へ移行していく流れを感じたジムは、1984年ついにクック家の6代目としてビール醸造業界へ再び咲きました。

最初は、ジム自身の足で冷却パックに入れたビールを売り歩き、バーテンダーに熱弁をふるいました。地道な営業の結果、発売からほどなくし、ジムのビールはグレート・アメリカン・ビア・フェスティバルで金賞に輝きました。

嫉妬した他の醸造業者から『クックは票と引き換えに入場券を無料で配った』という噂が広まったが、ビールの実力は本物で『嫉妬は発酵して称賛に変わった』と言われるようになったそうです。小さなビール醸造所が大きな成功を成し遂げた瞬間でした。

ビールの名付け

ビールの名前は米国独立戦争時にボストンで活躍した愛国者『サミエル・アダムス』に由来してつけられたもの。実はサミエル・アダムスの本業もビール醸造だったそうです。ジム・クックが彼をビールの名前に選んだ理由は、ボストンで活躍した愛国者であり、自分と同じくビール醸造のルーツがあったからでしょう。

サミエルアダムス工場見学♪

ビール好きの皆さま——ん!ボストンに行かれる予定はありますか?(*^▽^*)

ボストンにお立ち寄りの際は、サミエルアダムスの醸造所見学ツアーなんてのもありますので、ご興味のある方は行かれてみてはいかがでしょうか。見学後に3種類のビールをテイastingさせてくれるそうですよ♪

▼住所

30 Germania Street, Boston, MA 02130

▼最寄駅

オレンジ線 Stony Brook駅から徒歩6分

▼ツアー時間

・月～木曜、土曜 10:00-15:00

・金曜 10:00-17:30



マサチューセッツ州は21歳未満の飲酒が禁止なので、

写真付きの身分証明書の提示が必須です。お酒を飲みたい方はパスポートなどお忘れなく!

因みにツアーの料金は無料ですが、US\$2の寄付金を募っているそうです。

Moani Diner