「ブラックのジョー®」のクラフトビールが大根島醸造所から発売

JAしまねくにびき産青果を使用、規格外品のカボチャで新たな魅力を発信

株式会社 サカタのタネ　　2021年09月29日

サカタのタネ（本社：神奈川県横浜市　代表取締役社長：坂田宏）が開発した栗カボチャ「ブラックのジョー」を使用したクラフトビール『松江パンプキンエール』が10月1日より、島根県で地域特産品の企画開発を手掛ける合同会社大根島研究所（本社：島根県松江市、以下：大根島研究所　代表社員：門脇淳平）の大根島醸造所から限定発売されます。

©高森朝雄・ちばてつや／講談社

※画像はイメージです。実際の商品とはデザイン・仕様が一部異なる場合があります。

サカタのタネ（本社：神奈川県横浜市　代表取締役社長：坂田宏）が開発した栗カボチャ「ブラックのジョー」を使用したクラフトビール『松江パンプキンエール』が10月1日より、島根県で地域特産品の企画開発を手掛ける合同会社大根島研究所（本社：島根県松江市、以下：大根島研究所　代表社員：門脇淳平）の大根島醸造所から限定発売されます。

「ブラックのジョー」は2018年から青果の本格流通が開始した当社のカボチャ品種です。濃厚な味わいとホックホクな栗のような食感が高く評価され、各地で栽培が広がっています。

『松江パンプキンエール』を製造する大根島研究所は2016年創業、2020年より大根島醸造所にてクラフトビールの醸造を開始しました。これまでに安納芋やいちじく、みかんなど、地元島根県の特産品を使ったクラフトビールなどを多く手掛けています。今回原材料に使用する「ブラックのジョー」もJAしまねくにびき産の青果を使用します。同JAでは2019年から「ブラックのジョー」を本格的に栽培しており、年々島根県内でも「ブラックのジョー」の知名度が上がっています。なお、『松江パンプキンエール』では生産の過程で傷がつくなど規格外品となった青果を中心に活用しています。

『松江パンプキンエール』は「ブラックのジョー」の特長であるほっこりとした甘さにまるで栗のような濃厚な味わいが引き立つクラフトビールです。過去に「ブラックのジョー」とコラボした国民的漫画『あしたのジョー』（原作／高森朝雄、漫画／ちばてつや）の登場人物が商品ラベルに使用されています。

『松江パンプキンエール』の希望小売価格は1本（330ml）594円（税込）で、島根県内の酒屋、スーパーマーケット、コンビニエンスストア、土産物店、大根島醸造所オンラインショップで2021年10月1日から9,000本（3ラベル、3,000本ずつ）限定で販売されます。

■地元特産品を活用した商品作りで魅力を発信、大根島醸造所

大根島醸造所は、島根県松江市八束町で地域特産品の企画開発を手掛ける合同会社大根島研究所が、2020年から稼働を開始した醸造所です。クラフトビール製造のほか、どぶろくやリキュールも製造しています。地域特産品を活用した商品開発が特色で、これまでに大根島産「安納芋ブラウンエール」、美保関町産「えびすみかんエール」、島根町産「いちじくヴァイツェン」などを開発しました。

「ブラックのジョー」は八束町でも栽培されており、そのおいしさなどから今回『松江パンプキンエール』の開発が決まりました。原料には生産の過程で傷がつくなど出荷できなくなってしまった青果を中心に活用しており、島根県産の「ブラックのジョー」の魅力発信と規格外品の利活用が同時に実現しました。

大根島醸造所ウェブサイト　https://daikonshima.theshop.jp/
松江パンプキンエール特設サイト　https://www.sakataseed.co.jp/special/blacknojoe_pumpkinale/

■『あしたのジョー』について

2018年に、連載開始から50周年を迎えた『あしたのジョー』。週刊少年マガジンで1968年1月1日号から連載の始まった、日本を代表する漫画です。主人公・矢吹丈（ジョー）のボクシングにかけた人生を描いています。

©高森朝雄・ちばてつや／講談社
※画像はイメージです。実際の商品とはデザイン・仕様が一部異なる場合があります。

■栗カボチャ「ブラックのジョー」について

「ブラックのジョー」は、濃厚な味わいの中に、ほっこりした甘み、ホックホク食感が後をひく「栗カボチャ」です。さらに、果皮はやわらかく、果肉との一体感があるので、栄養価の高い皮までおいしく楽しめます。

栗カボチャ「ブラックのジョー」