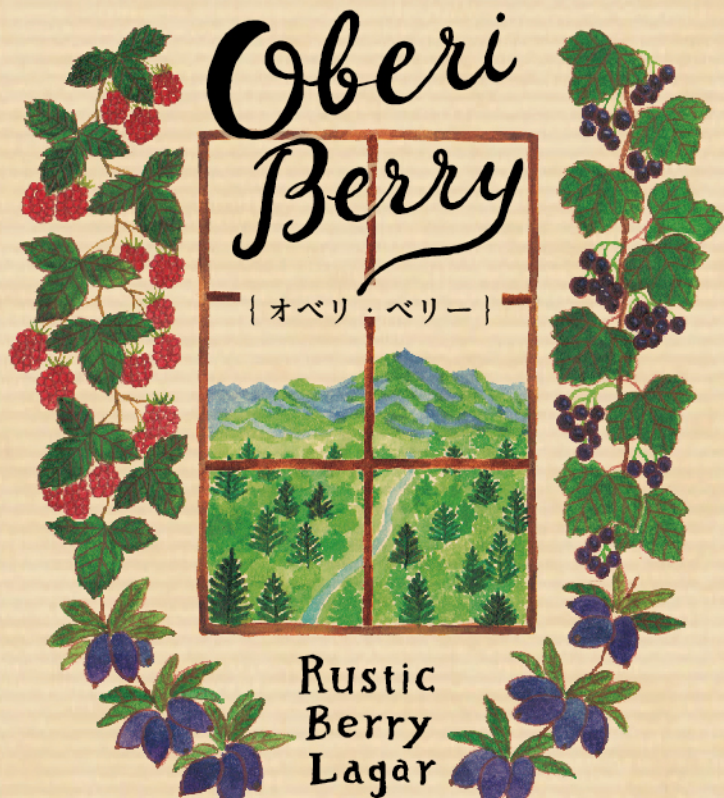


十勝産ミックスベリービール、できました。



◎ BIHORO HOKKAIDO

Oberi-Berry BENZO BREWING

[オベリ・ベリー] ベンゾブルーイング

十勝開拓の父と呼ばれ、様々な事業にチャレンジした依田勉三。実はビールも作っていた…？「ベンゾブルーイング」は、勉三の想いを受け継ぐ架空の醸造所名。ラベルに描かれた原野の風景は、開拓小屋の窓から臨む、希望に満ちた新しい世界の象徴です。

小麦と大麦の手作り麦芽で醸造した発泡酒に、十勝産のラズベリー・カシス・ハスカップを漬け込み発酵・熟成させた、芳醇な味わいのフルーツビールです。

SHOKU LAB. tokachi 食ラボとち



麦とベリーの産地、北海道十勝から。今こそ、改めての「地ビール」。

- 十勝の中心都市「帯広」の語源と言われるアイヌ語「オベリベリ」にちなみ、3種のベリーを使ったフルーツビール「オベリ・ベリー」を作りました。
- 新たな「仕事」が地域に生まれることを願い、地域の方々と作った地ビール（発泡酒）です。十勝の生産者・事業者の連携による商品化を目指しています。



撮影協力：HOTEL NUPKA

### 食ラボとち 開発 【オベリ・ベリー Oberi-Berry】

ビールタイプ：フルーツラガー [発泡酒]  
十勝産麦芽：[小麦]キタノカオリ、[大麦]りょうふう、北育47号  
外国産麦芽：Vienna, Cara Aroma  
ホップ：Saaz, Perle

品名：発泡酒  
原材料名：小麦麦芽・大麦麦芽（麦芽使用率25%以上 50%未満）、ラズベリー、ハスカップ、カシス、ホップ、糖類  
内容量：750ml / 375ml  
アルコール分：4.5%  
賞味期限：製造日より 45 日  
製造者：帯広ビール㈱ 北海道帯広市西6条南6丁目13-20  
保存方法：要冷蔵（5℃以下）

ラベルデザイン：チームヤムヤム / Team YumYum

\* [オベリ・ベリー] は試作品・非売品であり、ベンゾブルーイングは食ラボとちが考案した試作品用の架空の醸造所名です。

### 「食ラボとち」って？

- 食ラボとちは、帯広地域雇用創出促進協議会で行なっている厚労省委託事業の名称で、十勝の食の商品開発をおこなっています。
- ニーズ調査、商品の企画立案、素材選定、試作品開発、生産者・加工メーカー・流通事業者との連携、パッケージデザイン、販売ルート確立など、開発から販売まで携わる商品開発をおこないます。
- 開発した商品は、希望する十勝の民間事業者・生産者へ技術移管します。地域の食関連事業者の売り上げ拡大・活性化に結びつけ、雇用創出を目指します。

▶ 食ラボとちショートドラマ「ラス子の夜」  
YouTube、Facebookにて公開中！

検索 食ラボとち YouTube



今夜はこれでおもてなし♡

まいったなあ(国)

帯広地域雇用創出促進協議会 食ラボとち

〒080-0802 北海道帯広市東2条南5丁目1（北海道中小企業家同友会とち支部内）

TEL: 0155-20-5505 FAX: 0155-27-2181

HP: <http://tokachi-love.net/> E-mail: [info@tokachi-love.net](mailto:info@tokachi-love.net)

事業期間：平成26年7月1日～平成29年3月31日