

2023年9月27日

株式会社ディーエイチシー

DHCビール 第67回ジャパン・フード・セレクション ビールで初の「グランプリ」トリプル受賞！

株式会社ディーエイチシー（本社：東京都港区、代表取締役社長：宮崎緑、以下：DHC）は、日本フードアナリスト協会が主催する「第67回ジャパン・フード・セレクション」において、DHCビール3商品がグランプリを受賞したことをお知らせいたします。ビールでのグランプリ同時トリプル受賞はDHCビールが初めての快挙となります。DHCはこれからもお客様に喜んでいただける商品作りに真摯に取り組み、品質と美味しさにこだわった商品をご提供してまいります。



DHC ラガービール



DHC ゴールデンマイスター [無濾過]



DHC セッション IPA

2023年9月
グランプリ受賞

富士山を望む御殿場のDHCビール工場では、①富士山の伏流水100%仕込み、②厳選した麦芽とホップ・酵母は自社培養、③醸造家による熟練の技と最新設備、④最新機器を備えたトップクラスの品質管理と4つのこだわりのもと、製造しています。缶の定番商品ではラガービール、プレミアム リッチ エール、セッション IPA、ゴールデンマイスター [無濾過]、ベルジャンホワイト、ヴァイツェン [小麦のビール] の6種類を販売しており、今回3商品が受賞いたしました。

商品詳細：https://www.dhc.co.jp/goods/catop11.jsp?sc_iid=common_header_catop11#beer

●ジャパン・フード・セレクション：

一般社団法人日本フードアナリスト協会が2013年より開始した食品・食材の評価・認証制度です。フードアナリスト正会員23,000人を対象としたアンケートを経て、フードアナリスト資格者が内部的要因、外部的要因、マーケット要因、マネジメント要因、安全性要因、ブランディング要因などを中心に100のチェック項目について評価をします。この絶対評価による得点で90~100点を取得した製品にグランプリが授与されます。

※ジャパン・フード・セレクション ホームページ：<https://www.japan-foodselection.com/>

■ 本件に関するお問い合わせ ■

株式会社ディーエイチシー 〒106-8571 東京都港区南麻布2-7-1
TEL: 0120-333-906 9:00~20:00 年中無休（年末年始をのぞく）

●日本フードアナリスト協会による、グランプリ受賞商品の各評価ポイント（抜粋）

<DHC ラガービール>

- ・苦み・香り・コク・喉越しすべてのバランスが取れていて、いくらでも飲めそう
- ・ラガーらしい程良い苦みと爽快な喉越しで、ゴクゴクと飲みやすい
- ・水質の良い富士山の伏流水使用というイメージが、大変好印象である
- ・とても飲みやすく、麦芽とホップだけで副原料が使われていないビールである

<DHC ゴールデンマイスター [無濾過]>

- ・最初のひと口で違いを感じられ、ホップの香りと苦みが効いて高級感がある
- ・無濾過ならではの麦芽と酵母のうま味を感じられ、特別感がある
- ・水質の良い富士山の伏流水使用というイメージが、大変好印象である
- ・ピルスナーらしい美しい淡色で、風味も良く、すっきりと飲みやすい

<DHC セッション IPA>

- ・柑橘系を基調にベリー系のニュアンスもある華やかな香りが素晴らしい
- ・アルコール度数も 4.5%と低めで、セッション IPA らしくすっきりと飲みやすい
- ・缶を開けた瞬間の香りが良く、ビールが苦手な方でも最後まで飲めそう

【DHC ビールとは】 ～ DHC が造るとビールは、ここまで美味くなる。～

1. 富士山の伏流水 100%仕込み

ビールの 90%以上を占め、美味しさの鍵を握る「水」。DHC ビール静岡工場がある静岡県御殿場市は、富士の清冽な雪解け水が豊富に湧き出る地です。DHC ビールは、この富士山の伏流水を 100%使用。ビール本来の美味さを引き立てます。



2. 酵母を自社培養&世界各国の麦とホップを厳選

酵母は、ドイツやアメリカなどの酵母 BANK から厳選したものを輸入。さらに、クラフトビールでは珍しく、培養・醸造を自社でおこなうのが DHC ビール流です。また味の決め手となる麦とホップは、世界各国から徹底した管理のもと、品質基準を満たしたもののみを使用しています。



3. 美味しさを引き出す醸造家の技

熟練した醸造家による、ビールの美味しさを引き出すこだわりの製法で丁寧に醸造。苦みや香りを左右する原料の配合はもちろん、発酵・熟成時の温度や糖度の管理など、全ての醸造工程に細心の注意を払っています。



4. 良い設備と確かな品質

私たちがお届けしたいのは安心・安全で質の良いビール。DHC では、ビールの味・品質にブレが生じないよう、醸造過程、及び製品を厳しくチェックしています。品質管理部門による徹底した品質管理により、安心・安全もお届けします。



■ 本件に関するお問い合わせ ■

株式会社ディーエイチシー 〒106-8571 東京都港区南麻布 2-7-1
TEL: 0120-333-906 9:00~20:00 年中無休（年末年始をのぞく）