世の人々が嬉しくなる一番の酒を目指して

企業紹介

世嬉の一酒造のビール醸造
・ブランド名「いわて蔵ビール」
EMビールのブランド名「EM蔵ビール」

ビール醸造士：2名（ちっちゃな醸造所です）
醸造開始：1996年（東北2番目）
年間醸造量：約80キロリットル（24万本）

受賞暦
1996年　モンドセレクション金賞・銀賞受賞
（日本のビールとして初めて金賞受賞）
2000年　ジャパンビアグランプリ銀賞・銅賞受賞
2003ー2004年　ジャパンビアカップ銅賞受賞
2006年　ジャパンビアカップ金賞・銅賞受賞

明治天皇の弟君、閑院の宮様がご滞在の際、世に嬉しがられる一番の酒を造りなさい」という意味で、世嬉の一（せきのいち）」のお名前をいただきました。この名前の実現が私どもの目指すところです。

EMビールの商品紹介

基本コンセプト　「世の人々に喜ばれる一番の酒」
夢「病院食で出せるお酒」（医食同源）
↓
EMビールの取り組み

Pale Ale（ペールエール）
商品特徴：アロマホップの利いたホップ香と
ビターホップの独特の苦さのあるビール

Stout（スタウト）
商品特徴：焙煎モルトの香ばしさと苦さコクと甘味のあるビール
黒ビール

パッションエール（いわて蔵ビールオリジナル）
商品紹介：パッションフルーツ果汁と香辛料を使用し、豊かな香りを演出
大人の女性のため甘いビールではなく、パッションフルーツの酸味の利いたフルーツビール

EMビールができるまで

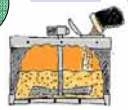
製麦

●いわて蔵ビールの工場は、
大正時代に立てられた建物です。
麹室を改築してじょうぞうしています。

●ビールの主原料は大麦です。

糖化

EM&
EM-X



●麦芽のでんぷんを糖にかえます。
このとき、EM&EM-Xをいれ、2時間位放置します。

煮沸

ホップ投入

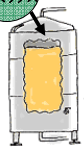
●糖化液（麦汁）を煮沸し、
ホップを投入します。

発酵

●麦汁を冷やしながら
発酵タンクに移動します。
このとき、ビール酵母をいれます。
（上面発酵）
アルコールと炭酸が生成されます。
EMを使用すると、発酵が激しくなります。

EM
セラミックス

熟成



●発酵終了直後の
ビールを熟成させる
ことでまろやかにさ
せます。
EMセラミックスでさ
らにまろやかに！

製品化

●約1ヶ月で製品化
します。
蔵ビールは健康に
なる飲物として
火入れ、殺菌は
しておりません。
酵母が生きています。