



# Hallertau Blanc inside

Ein Gespräch mit / A Conversation with Yoshihisa FUKUSHIMA,  
SAPPORO BREWERIES LTD.



Das 1876 gegründete Unternehmen Sapporo Breweries Ltd. legt seit jeher Wert auf beste Zutaten für seine hochwertigen Produkte. Dazu zählt auch deutscher Qualitätshopfen.

Ein guter Grund für uns, mit dem Senior Manager Yoshihisa Fukushima über das neue Bier YEBISU zu sprechen.

**Können Sie uns kurz Stil und Charakter des Yebisu-Biers beschreiben?**

YEBISU ist ein vollmundiges, würziges Premium-Bier, das mit 100 % Malz und ausgewuchertem Hopfen gebraut wird.

„Kaori-Hanayagu YEBISU“ ist ein spezielles, von SAPPORO unter dem Markennamen YEBISU in limitierter Auflage hergestelltes Bier mit köstlichem Aroma und einem feinen, erfrischenden Geschmack.

**Welche Hopfensorten verwenden Sie für dieses besondere Bier?**

Für die Herstellung von Kaori-Hanayagu YEBISU verwenden wir hauptsächlich Nelson-Sauvin-Hopfen aus Neuseeland und Hallertau-Blanc-Hopfen aus Deutschland.

**Weshalb verwenden Sie gerade unsere neue Sorte „Hallertau Blanc“ bei Ihrem neuen Yebisu-Bier?**

Wir verwenden Hallertau-Tradition-Hopfen beim Brauen von YEBISU-Bier, um so nah wie möglich an traditionellen deutschen Braustilen zu bleiben. Bei der Auswahl der Zutaten für Kaori-Hanayagu YEBISU haben wir uns auf die Hallertau konzentriert, weil sie in der Hopfenproduktion auf eine großartige Tradition zurückblicken kann und einen ausgezeichneten Ruf besitzt.

Für „Hallertau Blanc“ haben wir uns wegen des fruchtigen Aromas und des angenehmen, an Weißwein erinnernden Duftes entschieden, die Kaori-Hanayagu YEBISU seinen vielschichtigen und doch feinen Geschmack verleiht.



*The enterprise Sapporo Breweries, Ltd. was founded in 1876 and ever since then has laid great store by using only the best ingredients for its high-quality products. These include high-quality hops from Germany. A good reason for us to have a conversation with the Senior Manager Yoshihisa Fukushima about the new beer YEBISU.*

**Can you please briefly describe the style and character of Yebisu beer?**

YEBISU is a full-bodied, rich-flavored premium beer brewed using 100% malt and selected hops.

„Kaori-Hanayagu YEBISU“ is a special limited edition beer, crafted by SAPPORO under the YEBISU brand name and features a delectable aroma and crisp, refreshing flavor.

**Which hop varieties do you use for this special beer?**

We mainly use Nelson Sauvin hops from New Zealand and

Hallertau Blanc hops from Germany to produce Kaori-Hanayagu YEBISU.

**Why do you use especially our new variety „Hallertau Blanc“ in your new YEBISU beer?**

We use the variety Hallertau Tradition to brew YEBISU beer in order to maintain traditional German brewing styles as closely as possible. When selecting ingredients for **Kaori-Hanayagu YEBISU**, we focused on the Hallertau region because it has such an excellent tradition and reputation for hop production. Hallertau Blanc was chosen because of its fruity flavor and delectable fragrance resembling white wine which give Kaori-Hanayagu YEBISU its complex yet subtle flavor.

Otmar Weingarten sprach mit Yoshihisa FUKUSHIMA, Senior Manager, Purchasing department, SAPPORO BREWERIES LTD.

Bild: SAPPORO BREWERIES LTD.

