

瀬戸内の太陽が育てたレモンを、グラスに。

六甲ビール醸造所、夏季限定クラフトビール 「瀬戸内 LEMON エール」を7月13日より発売

～広島・豊島産の自然農法で育ったレモン「DOHO STYLE」が、夏の食卓に柑橘の香りを添える～



兵庫県神戸市に醸造所を構える六甲ビール醸造所（有限会社アイエヌインターナショナル）は、夏季限定クラフトビール「瀬戸内 LEMON エール」を2026年7月13日（月）より全国にて発売します。

本商品には、広島県呉市・瀬戸内海に浮かぶ豊島で栽培された「道法レモン」を使用。革新的な自然農法「DOHO STYLE（道法スタイル）」で育てたレモンの果皮と果汁を贅沢に使い、爽やかな柑橘の香りとドライな飲み口が調和した、夏の食卓にふさわしい一本に仕上げました。

■ 商品開発の背景

六甲ビール醸造所は、神戸・六甲山麓の地に根ざし、国際的な評価を受けるクラフトビールの製造を続けてきました（SAISON は「International Brewing Awards 2026」金賞受賞）。季節の素材を生かしたシーズンクラフトビールの展開も、醸造所が長年大切にしてきた取り組みのひとつです。

今年の夏は、「素材の産地にこだわる」をテーマに、瀬戸内の豊かな自然が育んだ道法レモンを改めて主役に据え、本商品の開発に取り組みました。果実の選別から仕込みまで、妥協なく自分たちの手で丁寧に向き合っています。大きめの果実ほど香りが豊かであることに着目した選別はもちろん、果皮むきや薄皮の除去まで一つひとつ手作業で行い、おいしくするための試行錯誤を納得いくまでやりきりました。レモン本来の複雑な風味を最大限に引き出した、六甲ビールらしい一本を目指した結果です。

なお、本商品は缶（350ml）とタル（15L）の2種類でラインナップします。

■ 素材へのこだわり：「道法レモン」と DOHO STYLE

使用するレモンは、瀬戸内海に浮かぶ広島県呉市・豊島で栽培された「道法レモン」です。DOHO STYLE（道法スタイル）とは、植物ホルモンの力を最大限に引き出すことで、剪定や水分コントロールのみで果実の糖度を上げたり、品質を高める革新的な農法。自然農法で育てることで作物自体が本来の力を発揮し、結果として肥料も農薬も必要としません。

この農法で育ったレモンは、作物自体が本来持つ生命力を存分に発揮します。結果として生まれるのは、通常のレモンの2倍以上にもなる大きな果実。皮まで味わい深く、くどさのない自然な酸味と、ほのかな甘みが共存するのが最大の特長です。

六甲ビール醸造所では、このレモンの果皮と果汁の両方を使用。果皮由来の芳香成分と、果汁の自然な酸味が合わさることで、人工的な香料では表現できない、本物の柑橘のニュアンスをクラフトビールの中に封じ込めました。

■ 商品の特徴

「瀬戸内 LEMON エール」は、フルーツエールのスタイルをベースに、黄金色の液色と穏やかな柑橘の香りが特徴です。レモンの味わいを引き立てるよう苦味を穏やかに抑え、ドライながら飲みやすい仕上がりに。レモン本来の自然な酸味と余韻が心地よく続きます。

食中酒として設計しており、からあげはもちろん、刺身・焼き魚・天ぷらなど和食との相性も抜群です。クラフトビール初心者の方にもなじみやすい明快な味わいで、夏の定番商品として毎年継続展開を予定しています。

※本商品は酒税法上「発泡酒（麦芽比率 50%以上）」に分類されます。フルーツ（レモン）などの副原料使用量がビール基準を超えるためですが、麦芽比率はビールと同等水準を保ちます。

■ 商品概要



項目	内容
商品名	瀬戸内 LEMON エール【シーズナル限定】
酒税区分	発泡酒（麦芽比率 50%以上）
原材料	麦芽（外国製造）、オート麦、蜂蜜、レモン皮、ホップ、レモン果汁
容器	カン（350ml）、タル（15L）
アルコール分	5.0%
スタイル	フルーツエール（生レモンピール使用）
IBU	23
発売日	2026 年 7 月 13 日（月）
販売エリア	全国

■ 六甲ビール醸造所について

六甲ビール醸造所は、兵庫県神戸市北区に位置するクラフトビール醸造所です。「International Brewing Awards 2026」において SAISON が金賞（Smallpack Ale Class 3）を受賞するなど、国内外から高い評価を受けています。SAISON・BAYALE・コウベエールなど、個性豊かなラインナップを展開するとともに、季節の素材を活かしたシーズナルクラフトビールにも力を注いでいます。

本件に関するお問い合わせ先

六甲ビール醸造所（有限会社アイエヌインターナショナル）

担当：松崎直子（Naoko Matsuzaki）

〒651-1312 兵庫県神戸市北区有野町有野 164-1

TEL：080-4775-9840 E-mail：press@rokk-beer.com

<https://www.rokko-beer.com/>