

HIBIKI FRESH HOPS

KITAKYUSHU

ダブリュー

福智山の湧水が流れ込む道原浄水場の水道水と「じゅんかん育ち」のホップを原料に使用した2025年仕込みの地ビールができました！

官営八幡製鐵所 旧本事務所

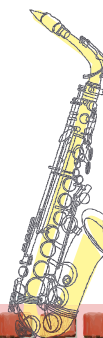


日明浄化センター



官営八幡製鐵所 旧本事務所

「KITAKYUSHUダブリュー」は響灘ホップの会と北九州市上下水道局がコラボレーションし、下水再生水とOHIDAY!®北九州や鉄鋼スラグを原料とする肥料によるホップ栽培といった特色を活かして醸造(ブリュー・Brew)した地ビールです。福智山の湧水が流れ込む道原浄水場の水道水と「じゅんかん育ち」のホップを原料に使用しており、爽やかですっきりとした味わいのドイツで古くから親しまれるケルシュスタイルのビールで、ほどよい苦みを感じられます。ラベルには、世界遺産・官営八幡製鐵所旧本事務所が描かれたデザインマンホール、若松ジャズと生ホップを使用しています。



Kitakyushu
Action!
繋がせ、未来。北九州市



このスチール缶は製造時のCO₂排出量を削減した日本製鉄のグリーンスチール「NSC Carborex[®] Neutral」を使用した環境にやさしい缶です

生ホップ
の会



ホップ栽培やイベントなど最新情報



販売店等情報