



HopFinisher

サーブ直前※)にホップのアロマをビールに添加することにより、従来のビールでは実現できない鮮烈なアロマをビールに付与する添加剤

- 新しいビールのスタイルを実現！
(ブルワリーとのコラボ必要)
- ビールに添加することで、まるでDDH、TDH※※)を行ったビールに生まれ変わる！
(ブルワリーの負荷やリスクを低減)
- ノンアルコールビールに添加することで、クラフトビール感を実現！
- 果物の果皮などのアップサイクル！



※)サーブ直前(つまりお客様から注文を受けてから)

※※)DDH(Double Dry Hopping : TDH(Triple Dry Hopping)

製品

食品衛生法：**一般食品添加物製剤(成分規格なし)許可不要** 届出必要(町田市保健所に確認 2026/7/23)

- ①ホップ及び/又は果皮(マンゴー、柑橘類、りんご)を減圧蒸留によりアロマを抽出した水溶液含むエマルジョン)
- ②ホップを煮沸したビタリング(苦み付け)用水溶液(含むエマルジョン)

販売先:クラフトビールを提供する醸造所併設のビアバー、タッブルール、レストラン、醸造所のないビアバー
タッブルーム、レストラン (一般消費者には販売しない)

使用方法 : ビール:本製品=100:1 (本製品はそのまま飲用することはできません)
ビール以外には使用しません

醸造所併設の場合 : ビール製造の最終工程としてブルワーが調合

醸造所非併設の場合 : お客様の注文を受けてから※従業員が調合

※注文前に事前に添加してしまうと、酒税法上のビール製造(みなし製造)になる！

⇒醸造ライセンスが必要！(醸造併設のタッブルームなら可能)

・・・2026/4/6 立川税務署 酒類指導官部門に確認済み

①ホップアロマ成分表

化合物群	代表成分	含有量
モノテルペン 炭化水素	β -ミルセン、 α -ピネン β -ピネン、リモネン	数%未満
モノテルペン アルコール	リナロール シトロネロール	
硫黄系揮発成分	3MHA、3MHS、DMTS	

トップノート

モノテルペン アルコール	ゲラニオール、ネロール	数%未満
エステル類	イソアミルイソブチレート	
酸化モノテルペン	シトラール	

中間

クエン酸	クエン酸	0.1%~1%
PG	ポリプロピレングリコール	5%

添加剤

pH4.0 透明水溶液状~薄いエマルジョン溶液
開封後、冷蔵保存1か月想定

②ホップビタリング成分表

化合物群	代表成分	含有量
イソアルファ酸	イソフムロン、イソアドフムロン、イソコフムロン	0.05%

添加剤

クエン酸	クエン酸	1%
------	------	----

pH3.0 薄い黄色のエマルジョン溶液
開封後、冷蔵保存1か月想定

製造装置

