

Press Release

**四国計測工業株式会社**

坂出産「小原紅早生」を使用したクラフトビール「kokou」を販売開始 ～ご縁から生まれた奇跡の紅いみかんのビール～

四国計測工業株式会社（本社：香川県仲多度郡多度津町／社長：寺井昇二）は、クラフトビールブランド「Quad K Beer（クアッドケイビア）」より、坂出産小原紅早生（おばらべにわせ）を使用したクラフトビール「kokou」（ココウ）の販売を 2025 年 3 月 7 日より開始いたしました。

【背景】

坂出市の特産品でもある小原紅早生は、「奇跡の紅いみかん」とも呼ばれる通り、果皮が日本一紅いと言われ、濃厚な甘さが特徴です。突然変異で生まれたこの品種を発見し、20 年以上の歳月をかけて品種登録まで行った小原幸晴さんが弊社社員の祖父にあたるというご縁で、農園から小原紅早生をご提供いただくことになり、「kokou」が誕生いたしました。商品名は、小原紅早生から二文字とり、ko（小）kou（紅）としました。

【商品概要】（定番商品）

■「kokou」（ココウ）

熟成ホップをベースに、柑橘系ホップを 2 種類加えることで、みかんと相性を高めた爽やかな飲み口のビールです。

品目：発泡酒

ビアスタイル：フルーツラガー

アルコール度数：5%

原材料：麦芽（ドイツ製造）、みかん（香川県産）、ホップ、みかんピール

容量：330ml 瓶



みかん畑のみかん



収穫の様子



収穫した小原紅早生

【Quad K Beer のクラフトビールの特徴】

弊社の熟成促進装置「Umamié(ウマミエ)※」で熟成したホップを使用していることが特徴です。熟成されたホップは、苦み成分である α 酸値が低減され、まろやかな味わいを表現しています。「Quad K Beer」は、地元産の農産物などを副原料にしたビールを企画・販売することで、地域の賑わいづくりや地元産業の活性化に貢献してまいります。

※食材表面を冷却しながら、マイクロ波によって食材内部を加熱することで熟成促進する装置

【取扱店舗】

■酒屋・小売店

久本酒店（高松市）、シコクメグルショップ（高松市）、四国ショップ 88（高松市）

※2/27 までにご予約いただいた店舗様です。

■その他

ふるさと納税返礼品 丸亀市（準備中）

【四国計測工業株式会社】

本社：香川県仲多度郡多度津町南鴨 200 番地 1

代表：取締役社長 寺井 昇二

事業内容：電力インフラの自動監視制御システムの開発、発電所の計装メンテナンスなど

URL：<https://www.yonkei.co.jp/>

【ミロクブルワリー】（醸造委託先）

本社：香川県丸亀市平山町 2 丁目 5 番地 15

代表：岩城 知明

事業内容：ビール、発泡酒の製造・販売（卸、小売り、OEM）、飲食業

URL：<https://www.miroc-beer.com/>

お問合せ先

四国計測工業株式会社

経営戦略本部 マーケティング開発部

TEL： 087-811-2501 代表