

**«Балтика-Хабаровск» раскрыла секреты производства качественного
российского пива туристам из Японии**

Группа японских туристов посетила хабаровский филиал «Балтики» в ходе тура по промышленным предприятиям города. Гости смогли не только посетить производственные цеха пивоварни, но и попробовать необычные для Японии сорта российского пива.

Тур гостей из Японии включал в себя посещение производственных цехов предприятий Хабаровска. Одним из первых предприятий города, выбранных туристами, стал пивоваренный завод «Балтика-Хабаровск».

Первой точкой экскурсионного маршрута стал единственный на Дальнем Востоке Музей истории пивоварения. Здесь японские гости смогли увидеть редкие экспонаты, раскрывающие многогранность искусства пивоварения, в том числе корчагу – глиняную ёмкость для варки сусла на Руси и ендову – широкий сосуд, используемый для подачи напитков.

После посещения музея, проходя по производственным цехам «Балтики», туристы смогли оценить масштаб и уровень автоматизации современного производства. Их особое внимание привлекли огромные чаны варочного цеха. Именно в них из солода и воды варится основа для пива – сусло. Гостям показали образцы солода разной степени обжарки, а также рис, используемый для производства столь популярного в Японии рисового пива. В пивоварении рис нагревается в отдельном чане и добавляется в процессе создания сусла, это позволяет вкусу риса максимально раскрыться в готовом продукте. На заводе «Балтика-Хабаровск» варится рисовое пиво [Dragon](#), в котором рис создает особые мягкие вкусовые оттенки.

В каждом из цехов посетители задавали вопросы с помощью переводчика и узнавали много интересных фактов о пивоварении. Например, их удивило то, что современных пивоварнях, как правило, используются хмелепродукты – натуральный прессованный хмель, а не традиционные хмелевые шишки. Дело в том, что шишки, даже в сушеном виде, занимают много места и неудобны для транспортировки, поэтому, находящийся в них хмелевой экстракт извлекают и гранулируют.

Все ингредиенты, используемые для производства пива на заводе «Балтика-Хабаровск», проходят строгий отбор. Перед тем, как попасть в производственные цеха, все составляющие тестируются по многочисленным параметрам и проходят испытания в производственной лаборатории филиала. Сотрудники лаборатории следят не только за качеством сырья, но и за соблюдением санитарного и технологического режимов на предприятии.

Познакомившись со всеми этапами производства одного из самых популярных напитков в мире и узнав об истории пива, гости отправились в дегустационный зал, где смогли попробовать различные сорта компании «Балтика». Во время дегустации японские туристы задавали вопросы экскурсоводу и делились своими впечатлениями о посещении завода.

Muraki, участник экскурсии: *«В Японии самым известным российским пивом считается «Балтика». Когда нам выпал шанс приехать Хабаровск, мы точно знали о том, что хотим посетить филиал пивоваренной компании «Балтика». На дегустации нам предложили много разнообразных сортов с особой «изюминкой» - соком черной*

моркови, как [Zatecky Gus Rubínový](#), или пшеничным солодом, как «[Балтика 8](#)». Российское пиво отличается по вкусу от японского, но мне оно очень понравилось».

Fuji, участник экскурсии: «Я очень люблю Россию, несколько раз был в Хабаровске, но не задумывался о посещении пивоваренного завода. Когда я слышу слово «Балтика», я вспоминаю Балтийское море, но теперь, после экскурсии, это слово для меня будет ассоциироваться с российским пивом. Я очень рад, что судьба предоставила мне такой шанс, приехать сюда и увидеть производство такого вкусного напитка».

Taoka, участник экскурсии: «Моя работа связана с санитарным контролем предприятий в Японии, и первое, что я заметил, когда мы подъехали к заводу «Балтика» — это чистые дорожки, ухоженные газоны и аккуратная цветочная оранжерея над главным входом. Во всех производственных цехах предприятия также царит чистота. Я был впечатлен, что на пивоварне есть собственная производственная лаборатория, которая следит за соблюдением санитарных норм и контролирует качество продукта».

Те, кто хочет попасть на экскурсию по пивоваренному заводу, могут записаться на сайте и по телефону горячей линии 8-800-333-33-03. Посещение возможно только для лиц старше 18 лет. Подтверждение совершеннолетия документом, удостоверяющим личность, обязательно.

Пивоваренная компания «Балтика», часть Carlsberg Group — лидер российского рынка пива, один из крупнейших производителей товаров народного потребления России. «Балтике» принадлежат 8 заводов в России, широкий портфель брендов. Компания является значительной частью Carlsberg Group, и ее региона Восточная Европа, к которому также относятся Азербайджан, Беларусь, Казахстан и Украина. Пивоваренная компания «Балтика» — ведущий экспортер российского пива: продукция компании представлена в более чем 75 странах мира. Благодаря высокому качеству бренды «Балтики» являются обладателями более 670 российских и международных наград профессиональных и потребительских конкурсов. Узнать больше о компании можно [на сайте](#) или на [официальной странице](#) «Балтики» ВКонтакте.

За дополнительной информацией просьба обращаться:

Пивоваренная компания «Балтика»

Надежда Комарова

+7 (4212) 41-15-60

komarova_nv@baltika.com

www.baltika.ru

baltika_company@baltika.com