

# 箕面ビール

📍 大阪府箕面市



## おさる IPA



ホップの香りと苦み、  
ボディのバランスが絶妙な淡色の IPA

5種類のアメリカーンホップを贅沢に使用し、  
ホップの香りを最大限に引き出したキレのある IPA です。  
爽やかな苦みと爽快など越しでドリンクビリティの高い  
IPA（インディアン・ペールエール）はシーンを選ばず  
お楽しみいただける IPA です。



# 箕面ビール

📍 大阪府箕面市



## スタウト



滑らかなやわらかさとドライな後味にこだわった、  
飲み飽きない”黒”

コーヒーやビターチョコレートを思わせる焙煎モルトのフレーバー、  
滑らかでクリーミーな飲み口にこだわった飲み飽きないスタウトです。  
何杯でも飲みたい黒！を追求した、箕面ビールのフラッグシップでもあるビール。  
”黒”は少し苦手という方にもぜひお試しください私たちの代表銘柄でもあります。



# 箕面ビール

大阪府箕面市



## ピルスナー

低温で時間をかけて発酵 & 熟成を行った、  
味わい深いピルスナー。

チェコ産ザーツホップのみを使用したノーブルホップ香、低温でゆっくりじっくり発酵と熟成（ラガーリング）を行うことにより、味わいに深みが増し、奥行きのある風味、研ぎ澄まされたクリーンなビールに仕上がります。  
ピルスナーはビールの王道。だからこそ、常にブラッシュアップを重ね、追求し続けている箕面ビールのラガーをぜひお試しください。



# 箕面ビール

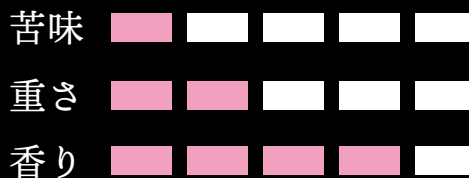
大阪府箕面市



## ヴァイツェン

フルーティで優しい口当たり、  
飲めば飲むほど味わい深い小麦のビール。

ヴァイツェンは小麦麦芽を50%以上使用した南ドイツスタイルのビールです。  
ヴァイツェン酵母が醸し出すバナナやクローブを思わせるフルーティーな香り、優しい口当たりと軽やかな後味が特徴です。  
苦味はほぼなく、女性やこれからビールを！という方にはとても人気のスタイルです。  
温度によって香り表情が変わる為、低めの温度でスッキリ飲んでもらうのも良いですし、少し高めの温度で香りを開いていただくのもおすすめです。



# COEDO ブルワリー



埼玉県東松山市



## 伽羅 - キャラ -

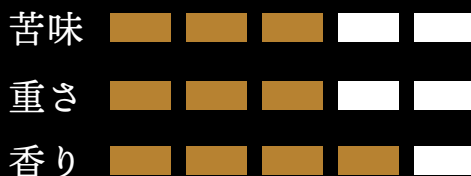
白葡萄やスパイシーな柑橘を感じるアロマホップが香る。  
赤みがかった深い黄褐色、伽羅(キャラ)色のビール。

鮮やかで綺麗な苦味とともに口の中に広がります。

6種の麦芽の配合とやや高めのアルコール分が、

味の膨らみと丸みあるミディアムボディを織り成しています。

低温発酵ラガー酵母による、飲み応えがありながらもきれていく心地よい後味です。



# COEDO ブルワリー



埼玉県東松山市



## 漆黒 - シッコク -

艶やかな黒色と茶白色の細やかな泡立ち。

コントラストが冴える長期熟成、大人の漆黒ビール。

アロマホップは心地よい香りをあたえ、2種類のブラックモルトの他、

6種の麦芽の配合が、重たすぎないまろやかさと軽やかさのバランスを生み出しました。

艶のある黒色としっとりとした香味にちなんで、

日本が世界に誇る最高の黒の呼称「漆黒-Shikkoku-」を名称にいただきました。



# COEDO ブルワリー



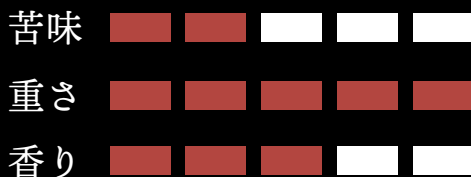
埼玉県東松山市



## 紅赤 - ベニアカ -

焼き芋ならではのキャラメル質のテイストと、  
長期熟成による旨味。まるで日本酒のような心地よい甘さ。

ベースとなっているのはエールタイプのビール。  
川越のサツマイモを加えることによって、  
爽やかで複雑味のある味わいをかもしだしている。  
また、心地よい甘みが印象的で、  
どことなく和のテイストを感じさせてくれる。



# COEDO ブルワリー



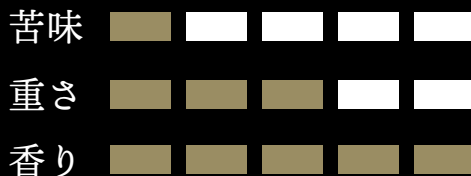
埼玉県東松山市



## 白 - シロ -

さわやかながらもコクを感じる滑らかな舌触りと喉越し。  
無濾過ビール独自の明るくなめらかな白濁色の小麦ビール。

一般的なビールとはことなり小麦を多用することから、  
白濁したクリーミーな味わいがおおきな特徴。  
小麦麦芽とそのため特別に選んだ酵母が醸し出す甘い香りは果実を感じる。  
個性的な味わいながらも包みこむようなやさしい特徴と  
その色にちなんで「白 -Shiro-」と名付けられました。



# 大和醸造

📍 奈良県奈良市



## スタウト

スイスイ飲める優しい口当たりのクリーミーブラック。  
香ばしい香りとクリーミーな泡立ちのアイリッシュドライスタウト。

のどごしが良く、低めのアルコール度数でスイスイと  
飲めてしまいます。しっかりと味のついたお料理にも合  
いますが、おすすめはスイーツとのペアリング！  
バニラアイスにかけるとアイスの甘さとスタウトの香ばしさが絶妙です。



# 大和醸造

📍 奈良県奈良市



## ペールエール

伝統的な英国スタイルのモルティなペールエール。  
柑橘系のアロマがやさしく香る、キレのある後味

バランスのとれた味わいとキレのある後味はドリンクブルで  
2杯、3杯と飲みたくなるビールです。  
柑橘系のオレンジやみかんの香りがほんのり香り  
麦の甘さと後味の苦味がクセになる。

