

# 横浜ビール 商品概要書

2018/8/1 現在

	シーズンビール商品 (期間限定販売)					販売エリア限定商品			
商品名	莓ウィート	オレンジパールエール	ドラゴンフルーツエール	柚子ヴァイツェン	横浜元町クリオロエール	綱島桃エール	野毛ビール	ともだちウィートエール	
発売日	春：3月中旬	夏：6月上旬	秋：11月上旬	冬：1月初旬	12月上旬	3月上旬・9月上旬	未定	秋：9月頃	
スタイル	ウィートエール	パールエール	レッドエール	ヴァイツェン	ロブスター・チョコレートエール	フルーツビール	ゴールデンエール	ウィートエール	
タイプ	エール	エール	エール	エール	エール	エール	エール	エール	
商品画像①									
商品画像②									
JANコード (瓶)	4571132210842	4571132211061	4571132210910	4571132210835	4571132210743	4571132210293	4571132210903	4571132211009	
販売容量の種類	330ml・10L・20L	330ml・10L・20L	330ml・10L・20L	330ml・10L・20L	330ml・10L・20L	330ml・10L・20L	330ml・10L・20L	330ml	
ロット	24本 (1ケース) ※混載可能	24本 (1ケース) ※混載可能	24本 (1ケース) ※混載可能	24本 (1ケース) ※混載可能	24本 (1ケース) ※混載可能	24本 (1ケース) ※混載可能	24本 (1ケース) ※混載可能	24本 (1ケース) ※混載可能	
参考上代 (税抜)	500円 (330ml)	500円 (330ml)	500円 (330ml)	500円 (330ml)	580円 (330ml)	500円 (330ml)	480円 (330ml)	500円 (330ml)	
アルコール(%)	5.5%	5.0%	5.5%	5.0%	5.5%	5.0%	5.5%	5.5%	
IBU	10	20	31	12	38	12	26	15	
酒類分類(H30.2/15時点)	発泡酒	発泡酒	発泡酒	発泡酒	発泡酒	発泡酒	ビール	発泡酒	
原材料	麦芽、ホップ、小麦 (横浜 瀬谷産)、母 (伊勢原産)	麦芽、ホップ、清見オレンジ (小田原産)	麦芽、ホップ、ドラゴンフルーツ (横浜 月夜野産)	麦芽、ホップ、小麦 (横浜 瀬谷産)、柚子 (道志村 月夜野産)	麦芽、ホップ、糖類、カカオマス、香料	麦芽、ホップ、小麦、コーンスターチ、蜂蜜、桃 (横浜 綱島産)	麦芽、ホップ	麦芽、ホップ、小麦 (北海道下川町産)、梨 (横浜市戸塚区平戸産)、ハチミツ	
味わい	すっきり爽やか	爽やかで芳醇な香り	麦のコクと苦み	すっきり爽やか	甘くないカカオのコク	すっきり爽やか	すっきり爽やか	すっきり爽やか	
商品特徴 & アピールポイント	横浜の水源地「道志村」の清涼な湧水と、神奈川県伊勢原で育った香り高い母を使用。 伊勢原の朝摘みイチゴと横浜ビールの巡り会い！春めきのイチゴエール誕生！ 50kgもの母を煮沸終了時に投入することで、濃厚なフレーバーをまとうせた。ライトなボディ感が母本来の酸味や香りを引き立てている。ドライですっきりと飲み飽きしない仕上がり。	小田原にある「あきさわ川」さんで、一つ一つ丹精を込めて作られた「清見オレンジ」を、初夏にぴったりの爽やかなエールに仕上げた。 200kgもの清見オレンジの皮と果汁を煮沸終了時に投入することで、爽やかなフレーバーをまとうせた。決して柑橘が主張し過ぎる事なくバランス良く飲み飽きしない仕上がりとなった。 【素材について】 横浜の水源地「道志村」の清涼な湧水と、神奈川県小田原で育ったフレッシュ	横浜市港北区小松ファームで松本さんが育てた完熟レッドドラゴンフルーツを投入し、ルビーのような赤色のレッドエールに仕上げた。ホップにより引き出されたフルーティで花のような香りとクリスタルモルトによるカラメルのような麦の風味のバランスが特徴。 肉料理やチーズ料理との相性が良く、プリン、フルーツタルトなどスイーツとの組み合わせも楽しめる。お料理やデザートとともにじっくり味わいながら飲んで頂きたいビール。	横浜の水源地「道志村」の清涼な湧水と、道志村月夜野地区で育った香り高い柚子を使用。 酵母由来のやわらかさを持つヴァイツェンスタイルのビール。30kgもの柚子を手作業で加工し、贅沢に皮のみを使用して仕込むことで、ほのかながらも芯のある香りを醸し出した。 ホップの使い方を工夫し、柚子の香りを支えるとともに、横浜産小麦を一部使用することで、すっきりと飲み飽きしない仕上がりとした。	横浜元町の老舗レストラン「露宿橋」と「横浜ビール」とのコラボにより誕生したプレミアム感のある黒ビール (チョコレートエール)。 フランス・ブラリュ社の自社農園で栽培される世界的にも希少な「クリオロ口」のカカオを100%使用したクーベルチュールを投入。香ばしくほろ苦い大人の味わい。アフターテイストでほのかに上質なカカオを感じる。温かい煮込み料理、またはコーヒー代わりにシヨコラなどスイーツとの食べ合わせがおすすめ。	繊細な桃の香りと辛口のスパークリングワインのようなキレが楽しめる地産のフルーツエール。 【横浜市港北区綱島の桃】 かつて「西の岡山、東の綱島」と言われたほどの桃の名産地だった綱島。今では池谷 (いけのや) 家の敷地だけでしか作られていない幻の名桃「日月桃 (じつげつとう)」。この小粒で酸味のある日月桃と、スイートな白鳳を丁寧に搾り、香り高い桃エールとして毎年のように故郷にお返ししている。	「横浜野毛ビール」は、街の人々と走り手と街を訪れる人々とをつなぐビールというコンセプト。 多くの吾兵衛が集う野毛のイメージとクラフトビールならではの味わいをもとに表現できるビール。 黄金色でクセがなくスッキリとしてバランスよいビール。 2017年国際ビール大賞銅賞	2018年2月2日に発売開始。友好協定を結び、北海道下川町と、横浜市戸塚区の友情を祝して醸した記念ビール。 梨の収穫後、9月頃に年に1度の限定醸造。このビールを通して両都市の友好を深めるきっかけとなるようなビールに育てている。 すっきりとした小麦の味わいと、最後にほのかに響る梨の風味が特長のビール。	
10L 樽サイズ	275mm (直径) × 275mm (高さ) ※ディスペンヘッド：Sタイプ					重量	15.0kg	【備考】 ・少量生産の為、5ケース以上のご注文の場合は事前にご連絡下さい。 ・販売エリア限定商品のお取扱いに関しましては、別途お問合せ下さい。 ・製販価格は別途お問合せ下さい。	
20L 樽サイズ	275mm (直径) × 445mm (高さ) ※ディスペンヘッド：Sタイプ					重量	27.0kg		
ピンサイズ	H212mm, W66mm, D66mm					重量	652g		
24本箱サイズ	H230mm, W420mm, D285mm					重量	16.3kg		
保存	ボトル：常温 樽：要冷蔵					定休日 (出荷不可日)	毎週日曜日		
賞味期限	ボトル：製造日より180日 樽：製造日より60日								
リードタイム	納品希望日の2日前 (AM) までにFAXかMAILでご発注。 時間指定可能 (AM,14-16時,16-18時,18-20時,20時以降)								
お問合せ先	(株)横浜ビール 営業部 tel: 045-212-9633 e-mail: brewery@yokohamabeer.com								