

横浜ビール 商品概要書

2020/7/7

レギュラービール商品（通年販売）

商品名	横浜ラガー	ピルスナー	ヴァイツェン	アルト	ペールエール	道志の湧水仕込 (どうしのゆうすいじこみ)	瀬谷の小麦ビール (せやのこむぎビール)
スタイル	アメリカンアンバーラガー (I P L)	ホヘミアスタイルピルスナー	南ドイツスタイル ヘーフェヴァイツェン	デュッセルドルフスタイルアルト	アメリカンスタイルペールエール	ケルシュスタイル	ベルジャンウィートエール
タイプ	ラガー	ラガー	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)	4571132210583	4571132210361	4571132210378	4571132210385	4571132210613	4571132210798	4571132210750
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
瓶配送ロット	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
参考上代 (税抜)	480円 (330ml)	480円 (330ml)	480円 (330ml)	480円 (330ml)	480円 (330ml)	500円 (330ml)	500円 (330ml)
アルコール(%)	5.0%	5.5%	5.5%	5.5%	5.0%	5.0%	5.5%
IBU	45	35	8	25	35	25	25
酒類分類	ビール	ビール	ビール	ビール	ビール	ビール	ビール
原材料	麦芽、ホップ	麦芽、ホップ	麦芽、ホップ	麦芽、ホップ	麦芽、ホップ	麦芽、ホップ	麦芽、ホップ、小麦
味わい	ホップの苦味と香り	苦味と麦芽のkok	フルーティー	麦芽の香ばしさ	爽やかなホップ香	おだやかな苦味	まろやか
商品特徴 & アピールポイント	ホップ由来の柑橘系を思わせる強めの苦味と香りを感じるラガービール。グレイ飲みたくなる「旨苦い」飲み応え。肉料理のウマミとの相性も抜群。ヨコハマスタイルのラガーここにあり！ 2019年JGBA銀賞 2017年国際ビール大賞銀賞 2017年F&A「アガア」銅賞 2014年国際ビール大賞銀賞 2013年国際ビール大賞銅賞 2012年国際ビール大賞銀賞	美しい黄金色をしたチェコスタイルのプレミアムビール。kokのあるモルトのフレーバー、チェコ産アロマホップ由来の上品な香りと苦味で、飲んだ後まで心地良いホップの余韻が続く。 2020年JGBA銅賞 2019年JGBA金賞 2017年国際ビール大賞銀賞 2015年F&A「アガア」銀賞 2015年JBC第1位 2013年国際ビール大賞銅賞 2012年国際ビール大賞金賞	南ドイツのスタイル。酵母由来のバナナのようなフルーティーな香りの白ビールで苦味が少なく、普段ビールを飲まない方からの人気も高い。 2020年JGBA銅賞 2019年国際ビール大賞銀賞 2019年JGBA銅賞 2019年JBC第2位 2017年国際ビール大賞金賞 2016年F&A「アガア」銀賞 2015年F&A「アガア」金賞 2013年F&A「アガア」金賞 2012年F&A「アガア」金賞 2010年国際ビール大賞金賞	ドイツデュッセルドルフ伝統の琥珀色のビール。焼きたてのパン例えられる、ローストされた麦芽の香ばしさと酵母によるみずみずしくほのかに甘い香りが特長。苦味は控えめ。 2020年JGBA銀賞 2019年JGBA銀賞 2018年国際ビール大賞銀賞 2013年国際ビール大賞銀賞 2012年国際ビール大賞金賞	ホップ由来の柑橘系を思わせる清々しい香りとおだやかな口当たりが特徴で飲み飽きしない。 2020年JGBA銅賞 2019年JGBA銅賞 2018年国際ビール大賞銀賞 2017年国際ビール大賞銀賞 2013年国際ビール大賞銀賞 2012年国際ビール大賞金賞	横浜の水源「道志村」の清涼な湧水を仕込み水に使用した、やわらかい口当たりのビール。 ドイツのケルン地方に伝わるスタイルで、上面発酵酵母が醸し出すフルーティーなフレーバーと低温熟成によるスッキリした苦味が特徴。売上の一部を道志村の将来を担う子供たちの為に役立てている。 2019年JGBA銅賞 2017年F&A「アガア」銀賞	横浜市瀬谷区の岩崎農園さんが丹精込めて育てた小麦を使用したエールタイプのビール。ベルギー酵母由来の優しく華やかな香りと小麦のまろやかな飲み口で、色々な料理のじゃまをせず寄り添っていただける飲みやすいビール。 2019年JGBA銀賞 2016年国際ビール大賞銅賞
10L 樽サイズ	275mm (直径) × 275mm (高さ) ※ディスパンスヘッド：Sタイプ			重量	15.0kg	【備考】	
20L 樽サイズ	275mm (直径) × 445mm (高さ) ※ディスパンスヘッド：Sタイプ			重量	27.0kg	・10ケース以上のご注文の場合は事前にご連絡下さい。	
ビンサイズ	H212mm、W63mm、D63mm H190mm、W65mm、D65mm (瀬谷の小麦)			重量	652g 588g (瀬谷の小麦)	・製販価格は別途お問合せ下さい。	
箱サイズ	24本入り：H235mm、W420mm、D285mm 6本入り：H243mm、W209mm、D143mm			重量	16.3kg、15kg (瀬谷) 6本：4.1kg	・JGBAはジャパングレートビアアワーズの略称 ・JBCはジャパンプルワーズカップの略称 (ビールの醸造家がブラインドで選定)	
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 (瀬谷の小麦ビールは240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-)						
お問合せ先	(株)横浜ビール 営業企画部 tel : 045-212-9633 fax : 045-212-9635 e-mail : brewery@yokohamabeer.com						

横浜ビール 商品概要書

2020/7/7	シーズナルビール商品 (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	横浜元町カカオビール	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月下旬	冬：1月初旬	12月上旬	3月上旬・9月上旬	年2～3回	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	ロフトポーター 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
瓶配送ロット	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	ビール	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)、莓 (横浜 戸塚産)	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 (横浜市 小机産)	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、チョコレート	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)、蜂蜜
味わい	やさしく芳醇	爽やか	麦のコクと苦み	芳醇な酸味	甘くないカカオのコク	おだやかな酸味	すっきりした苦味	やさしくおだやか
商品特徴 & アピールポイント	人気の高いフルーツエール。40kgもの莓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。ライトなボディ感が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。【素材について】横浜市戸塚区舞岡いちご園の完熟イチゴ「紅ほっぺ」と横浜市瀬谷区岩崎農園の小麦を使用。	小田原にある「あきさわ園」さんで、フーフ丹精を込めて作られた「清見オレンジ」を、初夏にびっぴりの爽やかなエールに仕上げた。100kg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。【素材について】横浜市戸塚区舞岡いちご園の完熟イチゴ「紅ほっぺ」と横浜市瀬谷区岩崎農園の小麦を使用。	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ー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、露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。2019年JGBA銅賞	横浜元町のお宿レストラン「鶴巻楼」と「横浜ビール」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)。世界的にも希少な「クリオ口種」のカカオを使用した。クレープシュールを投入。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。2020年JGBA金賞 2017年JBC第1位	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桃の故郷にお返ししている。	「横浜野毛ビール」は、街の人々と通り手と街を訪れる人々をつなぐビールというコンセプト。多くの各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ともに表現できるビール。黄金色でクセがなくスッキリとしたバランスよいビール。2019年JGBA銅賞 2018年国際ビール大賞銅賞 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、最後にほのかに香る梨の風味が特長のビール。
10L 樽サイズ	275mm (直径) × 275mm (高さ) ※ディスプレイヘッド：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ては、別途お問合せ下さい。 ・製法価格は別途お問合せ下さい。 ・JGBAはジャパングレートビアアワーズの略称 ・JBCはジャパンブルフーズカップの略称 (ビールの醸造家がプラインドで選定)
20L 樽サイズ	275mm (直径) × 445mm (高さ) ※ディスプレイヘッド：Sタイプ					重量	27.0kg	
ビンサイズ	H212mm、W63mm、D63mm					重量	652g	
箱サイズ	24本入り：H235mm、W420mm、D285mm 6本入り：H243mm、W209mm、D143mm					重量	24本入り：16.3kg 6本入り：4.1kg	
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 営業企画部 tel : 045-212-9633 fax : 045-212-9635 e-mail : brewery@yokohamabeer.com							