




横浜ビール 商品概要書

2021/9/7

ボトル シーズナルビール商品「めぐりあい」(季節限定販売)

商品名	横浜綱島 桃エール	横浜舞岡 莓ウィットエール	小田原オレンジ ペールエール	横浜小机 ドラゴンフルーツ エール	道志村 柚子ヴァイツェン	横浜港北 フレッシュホップ エール	戸塚×下川町 浜なしウィット エール
発売日(予定)	3月・9月	春: 3月頃	夏: 6月上旬	秋: 11月頃	冬: 1月初旬	10月上旬	秋: 10月頃
スタイル	フルツビール	ウィットエール	ペールエール	レッドエール	ヴァイツェン	ペールエール	ウィットエール
タイプ	エール	エール	エール	エール	エール	エール	エール
商品画像①	 ※イメージ	製作中		製作中	製作中	製作中	製作中
商品画像②	製作中	製作中		製作中	製作中	製作中	製作中
JANコード(瓶)	4571598860155	4571598860162	4571598860179	4571598860186	4571598860193	4571598860216	4571598860209
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) ※冷蔵 ※混載不可	24本(1ケース) ※混載可能
参考上代(税抜)	545円(330ml)	545円(330ml)	545円(330ml)	545円(330ml)	545円(330ml)	545円(330ml)	545円(330ml)
アルコール(%)	5.0%	5.5%	5.0%	5.5%	5.0%		5.5%
IBU	12	10	20	30	12		15
酒類分類(H30.2/15時点)	発泡酒	発泡酒	発泡酒	発泡酒	ビール	ビール	発泡酒
原材料	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、 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	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	おだやかな酸味	やさしく芳醇	爽やかな苦み	麦のコクと苦み	芳醇な酸味	フレッシュな香りと苦み	やさしくおだやか
商品特徴 & アピールポイント	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、香り高い桃エールに仕上げ、毎年のように桃の故郷にお返ししている。	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わせた。ライトなボディ感が専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「あきざわ園」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。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わせたが、柑橘の香りやほのかな苦みを感じながら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な清見オレンジを使用。	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な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たせ、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	横浜市港北区高田の古川原農園で育てられるフレッシュホップを使用して1年に1回だけ特別に仕込むビール。ホップ収穫は、古川原さんと横浜ビールの仲間連で行い、収穫から3時間で手揉みして仕込み釜に投入する事で、ホップのフレッシュ感を余すことなく引き出した。 <レシピ作成中>	梨の収穫後、9~10月頃に年に1度の限定醸造。 横浜市戸塚区平戸の相澤梨園など数軒の農家から「浜なし」を頂き、更に、北海道下川町から頂いた小麦を使いフルーツエールに仕上げた。 やわらかい小麦の味わいと、最後にほかに香る梨の風味が特長の飲み易いビール。 友好協定を結ぶ、北海道下川町と、横浜市戸塚区の友好の深まりを願い造った。
ビンサイズ	H212mm、W63mm、D63mm				重量	652g	【備考】 ・少量生産の為、5ケース以上のご注文の場合は早めにご連絡下さい。 ・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。 ・製販価格は別途お問合せ下さい。 ・JGBAはジャンングレートビアアワーズの略称 ・JBCはジャンブルフーズカップの略称
箱サイズ	24本入り: H240mm、W425mm、D290mm 6本入り: H245mm、W210mm、D145mm				重量	24本入り: 16.3kg 6本入り: 4.1kg	
保存	常温(20℃以下の冷暗所推奨) ※横浜港北フレッシュホップIPAのみ冷蔵				定休日(出荷不可日)	毎週土曜・日曜	
賞味期限	製造日より180日 ※横浜港北フレッシュホップIPAのみ製造日より60日間						
リードタイム	納品希望日の3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 fax: 045-212-9635 e-mail: brewery@yokohamabeer.com						