

# TODAY'S BEER ON TAP

2024/2/15 Ver.1

# CRAFT BEER PARADISE

TAP No.	Class	醸造所 / ブランド名称 Brewery / Brand Name	ビール名 Beer Name	原産地 Place of Origin	Beer Style	ABV IBU	特徴
01		松江ビアへるん Matsue Beer Hearn	ヴァイツェン Weizen	島根 (松江) Shimane (Matsue)	Weizen	6.0% 8	ドイツ発祥の黄白色の小麦ビール。小麦麦芽ならではのフルーティな薫りとクリーミーな泡立ちが特徴。
02		宮崎ひでじビール Hideji Beer	赤い糸 RED SESSION COLD IPA Red Session Cold IPA	宮崎 (延岡) Miyazaki (Nobeoka)	Session Cold IPA	5.0% 25	Cold IPAはアメリカ発のピースタイル。モルト香、発酵由来の香気をそぎ落し「ホップだけを香らせる」手法。副原料に生の大麦とビーツを使用し、ラガー酵母でドリンカブルに醸したひでじオリジナルのハイブリッドスタイルです。
03	★	松江ビアへるん Matsue Beer Hearn	シトラスヘイジー 2023 Citrus Hazy 2023	島根 (松江) Shimane (Matsue)	Hazy IPA	5.9% 30	柑橘系のアロマを持つホップ「シトラ」や「アマリロ」などを2回に分けて大量にドライホッピングしたビール。滑らかでクリスピーな味わいにレモンの酸味も加わり非常に爽やかな味わいとなる。
04	★	JAP_Brewery JAP_Brewery	キラ ビーチ IPA Kirra Beach IPA	鳥取 (米子) Tottori (Yonago)	West Coast IPA	6.5% 57	オレンジビールとコリアンダーを混ぜ、5つのホップでフリーティーな香りに仕上げられたウェストコーストIPA。熱い海でグツと飲めるよう、飲み口はライトで少し甘めに、でもしっかりした苦みが楽しめる。
05	★	Be Easy Brewing Be Easy Brewing	Kogin Kogin	青森 (弘前) Aomori (Hirosaki)	Apple Basil Saison	5.0%	「もし昔の弘前の農家の人がセゾンを作ったら、どうゆう風に醸造したかな？」と考えて作られたビール。全体のバランスがうまくとれたベースのセゾンビールにシードル(りんご)、そしてバジルを感じられる。飲むごとに新しく深い味わいが出る。
06		大山Gビール Daisen G-Beer	虎視暖々 With a Vigilant Eye	鳥取 (西伯) Tottori (Saihaku)	Coriander Sour Vice	6.0% 12	ヴァイツェンの麦汁を2種類の乳酸菌で乳酸発酵させた後、ヴァイツェン酵母で発酵させたサワービール。コリアンダーのスパイシーな香味とオレンジビールの渋み、サワー特有のりんごを思わせる香りが特徴。
07	★★	高津川リバービア Takatsugawa River Beer	まめ茶ブラック Bean tea Black	島根 (益田) Shimane (Masuda)	Belgian Dark	6.5%	島根県津和野町の特産品のまめ茶は、香ばしい香りでノンカフェインでからだに優しいのが特徴。そのまめ茶を使用しているため、濃い黒色と麦芽の濃厚な甘み、さっぱりした後味のビールに仕上がっている。
08		箕面ビール Minoh Beer	W-IPA W-IPA	大阪 (箕面) Osaka (minoh)	IPA	9.0% 75	しっかりした苦味とふんだんに使用したカスケードホップがメインの柑橘系アロマ、濃厚なモルトのフレーバーのバランスを楽しんでもらえる、通好みのビール。通常の2.5倍のモルトとホップで仕込んだストロングエールとなっている。
09	★	BAK Brewery BAK Brewery	苦渋 Kuju	大阪 (大阪) Osaka (Osaka)	IPA	6.5% 155	鼻に抜けるホップの柑橘様の香り、カラメルモルトが芳ばしいボディ、舌にしっかり残る強烈な苦みが特徴のIPA。BAK唯一の定番銘柄となっている。