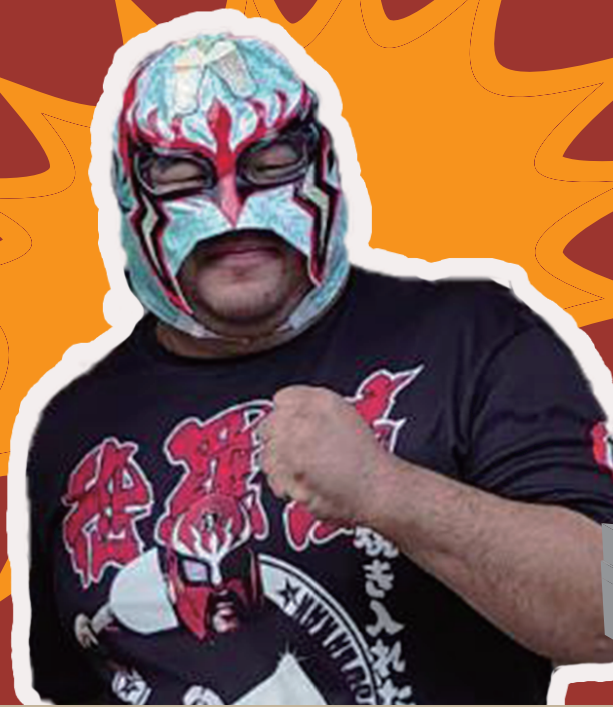


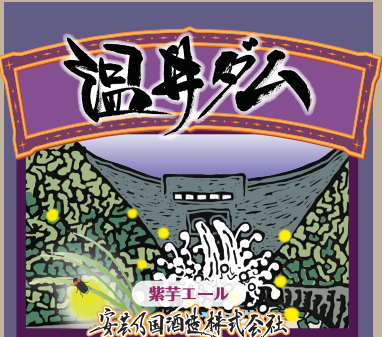
安芸太田町で
オリジナル発泡酒工場始動!



第二章始まる



アルコール6%
モルトはコクのある味わいで
ホップは甘い香りが
楽しめるスタイル!
安芸太田町井仁産のかぼちゃを
加えることで、コク、香り、
バランスのいい味わい
になります。



アルコール7%
オリジナルエール。
ハイアルコールでホップは気品の
あるタイプのアロマホップで
柑橘系の香りがする。
安芸太田町産の紫芋を加えることで、
紫芋の色、風味、味わいを
お楽しみください。



アルコール4.5%
きれいな黄金色をしたビール。
柑橘系の爽やかな香りとすっきり
とした味わいが特徴。
安芸太田町産の菊芋を加えること
でフルーティーで飲みやすく
仕上げました。



アルコール4.5%
白くて、味わいはスッキリした
スタイル。豊かな泡立ちとまろやかな
口当たり、副原料による柑橘系や
スパイスの香りがあり、柔らかな
酸味でヨーグルトのような味わい。
安芸太田町産の米を入れることで
飲みやすくバランスよく
仕上げました。

安芸乃国酒造

〒731-3664
広島県山県郡安芸太田町大字上殿 616-1

<https://akinokunisyuzou.com/>

contact@akinokunisyuzou.com

0826-22-6523 / 0826-22-6524

※醸造中はお電話に出れない事もあります。
お急ぎの方はホームページのお問い合わせからお問い合わせください。

Facebook ページ用



オーダー発泡酒 (OEM)、小ロットを承ります!

各種イベント出店等お問い合わせください。発泡酒造り体験をします。