

■ピーチピルス Peach pils

岡山産の桃の天然果汁をたっぷりを使用し、桃の甘い香りが口いっぱい広がる発泡酒です。



■マスカットピルス Muscat pils

岡山産のマスカット天然果汁を使用し、すっきりとした爽やかな風味を楽しめる新しい発泡酒です。



■スパークリングロゼ さくら旅情

さくらんぼ果汁由来のいきいきとした酸味が全体を引き締め、淡く新鮮な果実のような爽やかな香りが特徴のロゼ色の発泡酒です。



■チョコレート独歩

カカオの独特の香りと、まろやかで深みのある味わいが特徴です。

冬季限定品です。(バレンタインデーの贈り物にどうぞ。)



■ホワイトチョコレート独歩

ホワイトチョコレート独特のまろやかなミルクの風味とほのかな甘みを醸し出しました。オレンジビールの柑橘系の香りが隠し味としていきています。

冬季限定品です。(バレンタインデーの贈り物にどうぞ。)



酵母入りビールは、冷蔵庫に保管し、お早めにお飲みください。

独歩ビールには、生きたままの酵母が入っています。酵母にはビタミンやミネラル等が豊富に含まれており、健康にいいといわれています。しかし、品質の変化が早いので冷蔵庫に保管していただき、お早めにお飲みください。

※瓶底に酵母または果汁成分等が沈澱する場合がありますが、品質上なんら問題はございません。

ビールのおいしい飲み方

- ビールの味にとってもっとも大切なことは、新鮮さです。新鮮なビールを新鮮なうちに飲みましょう。「独歩」はラベルに賞味期限を明確に表示しておりますので、賞味期限内にお飲みください。
- ビールの泡は炭酸ガスを逃がさないようにし、爽快感を守るものです。「独歩」は泡立ち、泡持ちがよく、きめ細かな泡をご賞味ください。
- 冷やし過ぎないでください。5℃～10℃位が適温です。

- お酒は20歳になってから。
- お酒は適量を。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

岡山の地ビール



THE PIONEER OF JAPANESE MICRO BREWERY

OKAYAMA CRAFT BEER

DOPPO

独歩の名前は日本のマイクロ・ブルワリーとして、独立独歩、特色のある、信念のビールを醸造しようという心意気を表しています。

MSB
Miyashita Sake Brewery

宮下酒造株式会社

〒703-8258 岡山市中区西川原184

TEL (086) 272-5594 FAX (086) 273-9243 <http://www.msb.co.jp/>



独歩ビールの特長

「独歩」は岡山の穏やかな気候と美味しい水に、麦芽(モルト)、ホップ、酵母などドイツやチェコの厳選した原材料を用意し、ブラウマイスター(醸造技師)であるウォルフガング・ライアル氏の技術指導により醸造された生きた酵母の入ったビールです。また、ビール本来の味を十分味わって頂けるように、従来の一般的なビールに比べ炭酸は弱めです。

■ピルスナータイプ

生きた酵母の入っているホップ香と苦味の効いた淡色ビールです。

※ピルスナーとはチェコのピルゼン市に産する有名なビールです。淡黄金色とホップの効いた爽快香味を持ち、これを手本にしたものが、今日、日本を含め世界のビールの主流となっています。

※ピルスナータイプの容量はA・Bのものがございます。

※他に10ℓ、15ℓ入のケグ樽もあります。



A 330ml入瓶 B 250ml入缶

■デュンケルタイプ

色は濃いブラウン、苦味はやや弱く、味は濃醇なビールです。飲んだ後にも、口の中に甘く香ばしい麦芽の香味がほのかに残ります。

※デュンケルとはミュンヘンで発達した濃色ビールです。焦がした麦芽を使うので色は濃褐色、甘く香ばしい麦芽の香味をもちます。



■シュバルツタイプ

黒ビールのタイプで口の中に甘く香ばしい麦芽の香味の残る濃醇なビールです。



■ヴァイツェンタイプ

小麦麦芽を50%以上使用し、大麦麦芽と混ぜて上面発酵でつくられる酵母入りビールです。白ビールとも呼ばれ、フェノールの香りに特徴があります。



■雄町米ラガービール

「雄町米(おまちまい)」は、酒造米品種のルーツといわれ、酒造好適米として岡山県を中心に栽培されています。この高級酒米を全国で初めてビールの副原料として贅沢に使用しました。「麦芽」と「雄町米」がおりなす、華やかな香りとふくらみのある味わい、旨味をご堪能ください。



■インペリアル・エール

インペリアル・エールはアルコール分7.5%という強さを持ちながら、それを感じさせないスッキリとした飲みやすさとアロマホップ由来のシトラス系の爽やかな香りをバランス良く持ち合わせた一本です。上面発酵による豊かな香り、味わいのあるプレミアムなエールビールをお楽しみください。



■ウナギに合うビール(黒ビール)

土用の丑の日にウナギを食べる由来の一つに、北方(丑の方角を含む)の守護神、玄武の方位色が黒であるのにちなみ、黒いものを食べる習慣となったという説があり、縁起をかついでウナギに合う黒ビールを開発しました。濃醇な香味がウナギと合います。



■^{カキ}牡蠣に合う白ビール(白ビール)

牡蠣には辛口の白ワインといわれますが、白ビールもぜひお楽しみください。酵母とホップから生まれる柑橘系の香りと小麦麦芽の酸味とやわらかな風味は牡蠣のコクのある旨味と抜群の相性です。



■スパークリングビール

シャンパン酵母を使用したフルーティーな香りときめ細やかな泡立ちのビールをお楽しみください。

