

麦から作る自然栽培麦芽クラフトビール・弥栄 (saison)



鹿島神宮の御神水を仕込み水とし、自然栽培で自ら作る麦芽、コリアンダーシード、鷹の爪、山椒、オレンジピール、そして酒蔵に住む自然酵母で仕込むクラフトビールです。

商品名	麦から作る自然栽培麦芽クラフトビール・弥栄 (saison)
企業名	株式会社オールフィールズ (Paradise Beer Factory)
出荷可能時期	年間
賞味期限	賞味期限: 1年
保存温度帯	冷蔵
内容量	330ml
サイズ	縦43.0cm 横29.0cm 高さ23.2cm
入数	24本
認証・認定機関の許認可	農業生産工程管理(GAP)・International Beer Cup 2018 Silver Medal ご当地ドリンクグランプリ2019金賞
ご利用シーン	家飲みにはもちろんであるが、お祝いや、贈答、などにも。飲食店への販売が多いのはその希少性とストーリー性にあると評判いただいております。(自然栽培麦芽ビールは世界の中でも稀有な存在です)