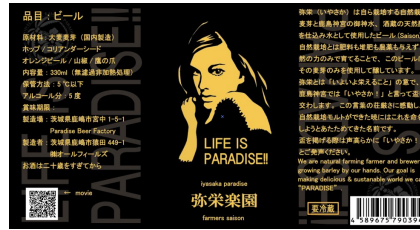


## 麦から作る自然栽培麦芽クラフトビール・弥栄 (saison)



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) |