

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)