

— やまなしのクラフトビール —

# 富士桜高原麦酒

～ドイツ仕込みの製造技術と富士の豊かな自然で生まれた”至福のクラフトビール”～

(富士桜高原麦酒 HP より引用)

富士の北麓、標高 1000m に醸造所を構える「富士桜高原麦酒」。  
富士の良質な軟水を使用し、ドイツ仕込みの醸造技術をベースに造られたクラフトビールはまさに至福の味。

人工的に加えた炭酸でなく、発酵中に生まれる自然な炭酸はきめ細かくクリーミーな泡立ち。  
一口飲めば思わず“旨い！”と唸ってしまう。職人技が詰まったビールです。

1997 年に誕生してからは、“何杯でも飽きずに飲めるビール”を目指し試行錯誤。  
今では世界 136 以上の賞を受賞する、“世界に認められた地ビール”として人気を集めています。

Cave de ワイン県やまなしでは、物販・レストランの両方で取り扱いがございます。

【Cave de ワイン県やまなしでも味わえる定番クラフトビール】

## ●ピルス

悩んだらコレ！  
ホップの刺激が効いた  
プレミアムラガー。クリアな  
キレと爽快なのだ越し。

## ●ヴァイツェン

フルーティーで華やか♪  
小麦モルト 50%以上の  
白ビール。絹のように滑ら  
かな泡まで愉しんで♪

## ●シュヴァルトツヴァイツェン

芳ばしいロースト香と  
ヴァイツェンの爽やかさが  
融合した黒ビール。

## ●ラオホ

スモーキーな香りがクセに  
なるブラウンビール。マイ  
ルドな口当たりが魅力。

