

麦芽100%の 本格派手作りビール

歴史を受け継ぐビール 地ビール工房 Akashi Brewery

かつて「西灘」と呼ばれた300年以上の歴史をもつ酒蔵の町、江井島。
明石ビールは、この長い酒造りの歴史を誇る町で誕生しました。
品質のよいモルト、ホップ、ビール酵母は本場ドイツから取り寄せ、
日本の風土や気候にあったビール造りに日夜チカラを注いでまいりました。
おかげ様で「インターナショナルビアコンペティション」において
数々の賞を受賞することができました。
今後もお客様に「美味しい!!」と喜んでいただける
味わい深いビールを探求してまいります。
なにとぞ、ご支援ご愛顧のほど、お願い申し上げます。

明石ビール株式会社



ほのかに甘く、後味スッキリ

姫路城のラベルが印象的な上面発酵のブラウンエールビール。ピルスナーより素材の味が強く、濃い褐色。後口に残るロースト感や、心地良い苦みの余韻が甘味とのバランスもよい。上品なエステル香りとカラメル風味、まろやかな口当たりが美味しい。



スッキリして、飲みやすい

明石の特産品「明石たこ」のラベルを冠した下面発酵のピルスナービール。良質のアロマホップを使用し飲みやすくスッキリとした味わいを保ちながら、ホップの程良い香りも感じられる最もポピュラーなタイプ。爽やかな喉越しとキレが秀逸。



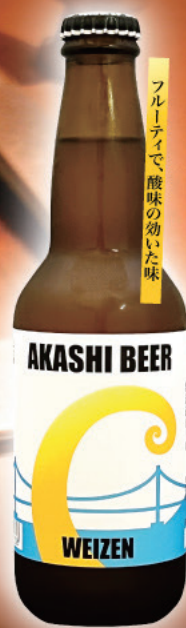
酸味と、遠く米の香りが漂う

兵庫県特産の酒米・山田錦を副原料とした、苦みの少ない豊かな香りのヴァイツェン。山田錦と別に糖化した小麦麦芽の配合を絶妙に調整し、まろやかでフルーティーな甘味と、ほのかな米の香りが漂う後口に仕上げました。



ドライで抜群のキレのと絶し

下面発酵のピルスナービール。良質のアロマホップを使用し、飲みやすくスッキリとした味わいを保ちながら、ホップの程良い香りも感じられる仕上がりにしました。日本の市販のビールの大半がこのタイプで、世界で最もポピュラーなタイプ。



フルーティーで、酸味の効いた味

酵母入りで上面発酵のヴァイツェン。小麦麦芽を50%以上使ったドイツの伝統的ビール。バナナのようなフルーティーさと、苦みをほとんど感じない柔らかな味わい。ホワイトビアと呼ばれる事もある。やや濁った淡褐色と、きめ細かい泡が特徴。



甘みと円熟された味わい

英国などではポピュラーな上面発酵のブラウンエール。ピルスナーより素材の味が強く、濃い褐色。後口に残るロースト感や、心地良い苦みの余韻が甘味とのバランスもよい。上品なエステル香りとカラメル風味、まろやかな口当たりが美味しい。



独特のコクと程良い甘み

良質のホップを使用。飲み口スッキリ、独特のコクと程よい甘味が特徴の下面発酵の黒ビールで、シュヴァルツというタイプ。色はしっかり黒いがスタウトよりスッキリしている。クセが苦手と敬遠される方にも飲んでほしい自慢の一品。



ホップの香りと広がる苦味

インディアパールエールの略称で、18世紀末、英国の植民地だったインドに、滞在する英国人にパールエールを送るために造られた。海上輸送中に傷まないよう、防腐剤の役割を持つホップを大量に投入したため、香りと苦みが非常に強い。



香り高く、苦味の効いた味わい

ベルギーで昔から農家が夏に農作業の合間に飲めるよう、冬から春先にかけて造っていたビール。自家製で、各家庭によって味が少しずつ違う。やや酸味を感じほんのりフルーティーな味わい。現在は様々な解釈で多種多様なセゾンがある。