



大沼ビール IPA

北海道亀田郡七飯町 大沼ビール IPA(インディアペールエール)

ホップの華やかな香りとしっかりとした苦みが特徴的。

パイナップルやトロピカルフルーツを思わせる香りです。アルコールが高めですが、比較的ドライに仕上げているので、程よいボディ感があります。

イングリッシュスタイル・インディア・ペールエール（IPA）

アルコールが高めで、香り豊かなビールです。ホップの苦みとフルーティな香りが特徴で、味わいの深いビール。

2012年ジャパン・アジアビアカップ金賞受賞！

感想： このこ 8%あるのですよ。

でも そんな感じ全くなく ちょっと危険かもしれません・・・

IPAにも イングリッシュスタイルやらアメリカンスタイルやら

あるようで まだそこは詳しくないから また今度。

味わい深くて おいしいな。IPA。

ブルワリー 大沼ビール

北海道国定秀峰横津山麓の豊かな自然が溶け込んだ、清純で爽やかなア

ルカリオン水を使用。厳選された素材としっかりとした品質管理で丁寧にビ

ールを造り、お客様に笑顔と美味しい1杯をお届けいたします。



大沼ビール ケルシュ

北海道亀田郡七飯町 大沼ビール ケルシュ

ジャーマンスタイルケルシュ

ケルン地方で飲まれているビール。

飲み口は切れ味が良くて、後味がすっきりとした味わいが特徴です。

2009年インターナショナル・ビアコンペティション金賞受賞！

すっきりとした飲み口でホップの香りとエール酵母の華やかな香りが特徴的。

大沼ビールで一番人気のビールです。

感想： 前記の IPA と同じブルワリーのビールです。

「ケルシュ」って何??? ってところからです。はい。

「ケルシュ」は、ビールの愛飲国ドイツのケルン地方で伝統的に造られているビールです。1986年にケルシュ協定に調印した醸造所でつくられたものだけが、「ケルシュ」と名乗ることができます(原産地統制呼称)。他の地域で生産されたものは「ケルシュ・スタイル」と言わなければなりません。上面発酵酵母を使いながら、低温熟成するので、上面発酵酵母のフルーティーな香りを持ちながらも、すっきりとした味わいを持ちます。

らしいです。

夏におすすめのスタイルらしいですよー。冬でも飲んじゃいますが。

たぶん。



暁ブルワリードラゴンアイ マグマ

岩手県八幡平市 暁ブルワリー インディアペールラガー

シャープなホップの苦味と華やかな香りがくせになる IPL です。ドラゴンアイは苦味を抑えたやさしいビールを目指していますが、唯一「マグマ」は苦味を際立たせています。IPA はとても人気の高い液種ですが、エールではなくラガーにすることで、すっきりとした味わいとなりました。麦芽は有機 JAS 認証を得た原料を用いたオーガニックビールです。シャープなホップの苦みと、爽やかな香りが癖になる IPL。香りや苦味はそのままに、ラガーならではの“すっきり感”を感じられるスタイルに仕上げました。オーガニック麦芽とアメリカンホップが織りなす鮮やかな味わいです。華やかながらも厚みのある贅沢な飲みごたえは、八幡平の豊かな自然からの恵み、そしてブルワリーの熱いパッションから生み出されています。

感想： お次は IPL だそうで これは発酵酵母の違いです。
ラガーは下面発酵で すっきりとした味わいになるそうです。
ちゃんとね 苦みがあって 嫌いではなく美味しいけど・・・
IPA との違いが・・・言われてみれば 飲みやすい？って感じで 勉強不足です。

ブルワリー 暁ブルワリー

「人に自然にやさしく」をコンセプトに、岩手山の麓に構えるオーガニック専用の醸造所です。敷地内に流れる日本名水百選の「金沢清水」の天然水を使用し、自然環境への負荷を極力減らしたいという思いから、八幡平の地域資源である地熱発電を 99% 使用し、醸造後の麦芽を近隣の動物の飼料へ再利用するなど循環型ブルワリーを目指しています。

原料は有機 JAS 認証を得たドイツ産の有機無農薬麦芽を使用しています。



六甲ビール ベイエール

兵庫県神戸市北区 六甲ビール

セッション IPA

神戸市産の酒米「山田錦」を50%磨いたお米を風味付けに使用した、六甲ビールのオリジナルスタイル「ゴールドライスセッション IPA」のビールです。グラスに注ぐと透き通った金色が見た目に美しく、アメリカ産ホップ由来の柑橘を思わせる香り、お米由来の後味のスッキリさが特徴です。飲んだときの満足感が非常に高く、後残りせず飲みやすい。おつまみ無しでもついつい口へ運んでしまう味わいです。

キラキラと美しい金色のビールは、地元神戸の山田錦を仕込みに使用しており、お米由来の芳醇な風味が楽しめ、スッキリしていながら満足感のある味わいに仕上げました。World Beer Award 2020「JAPAN BRONZE」、JGBA2021 銀賞。

感想：IPA のイメージからいくと ちょっと意外なくらい色の綺麗な印象でした。濃い目の味が苦手な方でも 飲みやすい IPA です。

ブルワリー 六甲ビール

六甲ビールは、創設者の中島郁夫が 20 年以上前に、クラフトビールの先駆

けとして神戸の地に醸造所（現在の第一工場）を造りました。それから 20 数

年、生産量が 2.5 倍になった今では、第二工場が完成し毎日沢山のビール

を出荷しています。定番ビールから限定ビールまで、老若男女が楽しめるビー

ルを取り揃えています。きっと、お好みのビールが、見つかるはず。



さかい河岸ブルワリー

ペールエール

茨城県猿島郡境町 さかい河岸ブルワリー ペールエール

グレープフルーツのような香りとほどよい苦みが融合、クラフトビール初心者の方でも「美味しい」と言ってもらえるような味は王道中の王道です。

しっかりとした苦味の中にグレープフルーツの様な香りが漂うバランスの取れた口当たりが特徴のビールです。JGBA 2020 金賞受賞。

感想：飲みやすく ビアーククテルのようなイメージです。

サラッと 飲めちゃう感じです。

ちなみに ペールエールって

「16 世紀頃にイギリスのバートン・オン・トレント発祥の代表的なエール。」

だそうです。

ブルワリー さかい河岸ブルワリー

江戸への船運による盛栄の地「さかい河岸」にちなみ命名されたこのブルワリーを運営するのは、大正 4 年創業の老舗酒問屋の安井商店。代表の安井さんが、2014 年にハワイのスーパーで冷蔵ケース一面に並ぶクラフトビールとの出会いをきっかけに独自の勉強を重ね、2018 年に免許を取得、醸造を開始しました。ベテラン醸造家を迎え、地元の素材や食材を使用しながら美味しいアメリカンスタイルのビールを目指しています。



松江ビアへるん ペールエール

島根県松江市 松江ビアへるん ペールエール

しっかりとした苦味と柑橘系の香りを持つアロマホップをふんだんに使用したエールビール。カラメルモルトの香ばしさとホップの香りや苦味がバランス良くまとまり、爽やかで飲みごたえのある味わいとなっております。

キンキンに冷やして飲むよりも少しぬるくなった頃が、香りや味わいをよりしっかりと楽しめます。

華やかな香りを持つアロマホップをふんだんに使用しました。カラメルモルトの香ばしさとホップの爽やかな香り、苦味とバランスが絶妙なエールビールです。

感想：なんだか ペールエールって 優等生のイメージです。
平均以上な感じで もれなく それなりに万人が おいしいと答えるような・・・
これも おいしかったけど ちょっと無難な感じでした。

ブルワリー 松江ビアへるん

島根県の異業種の社長グループが始めた「松江ビアへるん」は、松江城から徒歩 10 分ほどの場所にある松江堀川地ビール館内の一角で 1999 年に醸造を開始。

英語教師で文豪の小泉八雲（ラフカディオ・ハーン）が

地元で愛されていたことにちなみ、呼称「へるん先生」が名前の由来です。

世界の伝統的なビール製法をもとに、北山山系の湧水を使用し、日本の風土や日本人の繊細な味覚に合わせた新しい味わいのビールを造っています。



みちのく福島路ビール 桃のラガー

福島県福島市 みちのく福島路ビール フルーツビール

福島路ビールのフルーツビールの中で一番人気！

くだもの王国ふくしまの代表果実の白桃（あかつき）を贅沢に使用。

桃を 30% 添加しておりますので桃の芳醇な香りと風味を感じます。

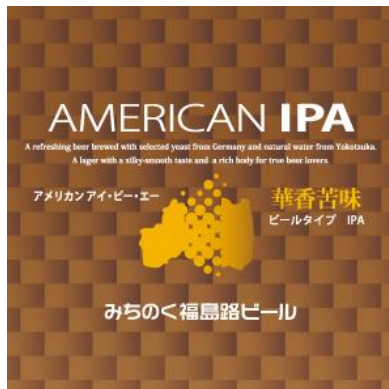
食中酒以外にも食前酒として、食後にデザートにも合わせて飲んでいただいても楽しんでいただけます。くだもの王国ふくしまの代表果実の桃を使用。桃の芳潤な香りと風味をお楽しみいただけます。JGBA2019 金賞。

感想：桃です。確かに。 でもね～なんか中途半端。変に期待しすぎてたかもしれないけど 私的には残念だったのです。好みはもちろんあると思います。ここのブルワリーから 米麦酒(マイビール)と IPA も出してるんだけどフルーツビールは別の期待したいなと。

ブルワリー みちのく福島路ビール

家族で営むみちのく福島路ビール

人工的なものを加えず、本来のビールにこだわっています。県産の果物を使用した香り高いフルーツビールやお米と清酒酵母を使ったビールなども醸造しています。



みちのく福島路ビール

AMERICAN IPA

福島県福島市 みちのく福島路ビール IPA(インディアペールエール)

福島路ビールで一番苦いビール！

華やかなホップの香りと苦みのバランスがとれたビール。

福島路ビールで一番苦くて、すっきりした中にホップの華やかな香りを感じられるビール。

ホップにアメリカ産のシトラとモザイクを贅沢に使用した柑橘系の香りのIPAになります。アルコールが6%ありますので飲みごたえがあります。

感想：上記の桃ビールと同じブルワリーのビールです。

柑橘の味はあります。ここのは基本フルーティーというか 少し甘く感じられるものが 主なのかもです。

飲めば飲むほど 味わい方も 違いも何なのか 意識しないとわからなくなってきたぞ～ 汗

IPA (India Pale Ale)

IPA と書いてアイピーエーと読む。 インディアペールエールの略称で、

18C 末、インドがイギリスの植民地だったころに、インドに滞在するイギリス人にペ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。

柑橘は 付け足しなのか・・・？ 調べてみようっと。



鳴子温泉ブルワリー

鳴子の風ゆきむすび

宮城県大崎市 鳴子温泉ブルワリー オリジナルエール

おコメ・ゆきむすびを使用した発泡酒。

甘味・酸味が特徴的なシャンパンタイプとなります。

自家栽培米「ゆきむすび」を日本酒専用の精米所で 65% 精米して使ったエール。

麦汁は一番麦汁のみを使用。2 次醗酵ではじっくりと時間をかけ熟成させることで、ナチュラルカーボネーション（酵母が作り出す最小サイズの炭酸ガス）が生まれ、グラスに注いだときにクリーミーな泡になります。酸味と甘みがあり、すっきりとした後口で、まるで和風シャンパンのような飲み口です。

感想：シャンパンタイプと ありますが

思い切り ビアカクテルな感じです。 ジュースちつくな感じといたしますか・・・

つい飲みすぎそうです。

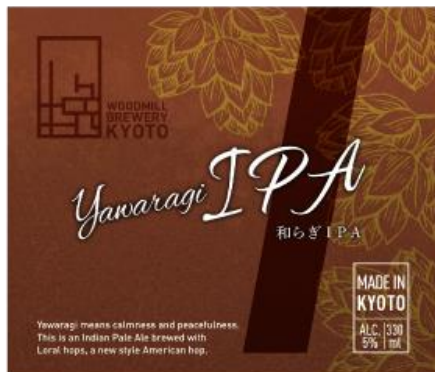
女子うけ するタイプです。あとジャケ買いしそうなラベルです。

ブルワリー 鳴子温泉ブルワリー

鳴子温泉ブルワリーは、宮城県大崎市の鳴子温泉郷

「鬼首（おにこうべ）温泉」の吹上高原に、町おこしの目的で

1999 年に設立されたブルワリー。標高 1,000m を超す山の峰々に取り囲まれ、新鮮な空気に、上質の水と、自然豊かな土地で、お米や山ぶどうなど地元で収穫された美味しい自然の恵みを生かしながら、美味しくインパクトのある味を探求しながらビールの改良を重ねています。



ウッドミルブルワリー・京都

和らぎ IPA

京都府京都市上京区 ウッドミルブルワリー・京都 IPA(インディアペールエール)

ホップの強烈な苦味が特徴の IPA ですが、

和らぎ IPA はホップの香りを活かすことで、苦味は主役でありながらも主張しすぎず、
食事に合わせて楽しめる仕上がりになっています。

IPA が苦手な方にもオススメしたいビールです。

2019 年 JGBA 銅賞受賞。

感想：ほどよく苦い IPA です。

サラッと 飲んだイメージです。

ブルワリー ウッドミルブルワリー・京都

茶道 三千家の不審庵、今日庵、官休庵が立ち並び、

京都・西陣織で知られる歴史ある地域で、國乃長ビールで修行をした

辻本大和さんが 2018 年に醸造を開始。「地域に根差したい」と

挽木町(ひきぎちょう)から「木＝wood」「挽く＝mill」と命名しました。カナダの

SPECIFIC 社の醸造設備を使用し、1 回の仕込みは 500ℓ。繊細な味わいの京

料理でも邪魔にならない優しい香りや味わいのビールを目指しています。