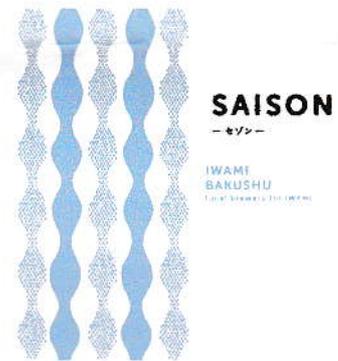
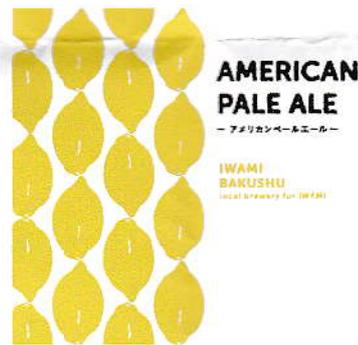


石見に新しくオープンしたクラフトビールの
超小型醸造所（マイクロブルワリー）です



4月1日販売開始



ベルジャンホワイト 301

自然栽培された大麦と、創業100年以上の老舗の靴店がつくる靴を丸ごと仕込み、香り付けには柚子の皮を使っています。白く濁った麦酒は、自然のままの無ろ過の証。爽やかな香りとまるやかな口当たりを楽しむお酒です。

アメリカンペールエール 520

コクを意識してブレンドした麦芽に、レモンピールとホップを数回に分けて加えて、爽やかな苦味とコクの飲みごたえある味に仕上がっています。一口飲むと、柑橘系の華やかな香りが口の中に広がります。

セゾン 744

厳選してブレンドした麦芽に米を加えることで、すっきりとした味わいに仕上がっています。さらに柚子の皮を香り付けに使うことで、華やかな香りとキレが生まれます。

移動販売車出張いたします。

飲み放題プラン 1種類 2000円～

瓦焼 1串 80円～

出張料 石見地区 5000円 県内其他地区 10000円

詳しくはお問い合わせください

0855-22-2048