

2012

秋本番・京都地ビールフェスタ ～ビールリスト～



都道府県	メーカー	ビール	特徴	瓶販売
京都		京都麦酒「蔵のかほり」	日本酒酵母を使ったキレの良いビール。	○
		ルビーナイル	7%の度数を感じさせず、まろやかな味わい。	○
		紫蘇の里	大原の赤紫蘇を使用。スッキリとした味わい。	
		京都町屋麦酒「かるおす」	軽い飲み口のすっきりタイプ。	○
		京都花街麦酒「まったり」	香ばしい麦芽を使ったほろ苦い味わい。	○
		京都平安麦酒「くろおす」	ロースト麦芽の香ばしさと苦味が特徴。	○
		京都室町麦酒「スペシャルウィートスタウト」	麦芽の甘味とホップの苦味の調和を楽しめる。	
		ケルシュ	上品ですっきりとした軽やかな味わい。	○
		アンバーエール	口中に広がるローストモルトの香ばしい甘み。	○
		バイツェン	小麦麦芽をふんだんに使用し、苦味の少ないフルーティーで芳醇な口当たり。	○
		パンプキンエール	かぼちゃを使用したエール。コクが特徴。	
		山椒ポーター	山椒の香り、独特のピリリ感を楽しめるビール。	
		メロンエール	飲んだ後に、メロンらしい甘さが広がります。	
		バナナバイツェン	有機栽培のバナナをふんだんに使用。	
		ブドウエール	小粒ぶどうのデラウェアによる香りと渋みが特徴。	
		生姜エール	飲んだ後にもしょうがの香りが口に広がります。	
		パイツェン	華やかな香りで苦みがなく飲みやすい。	
		ダークエール	まろやかなコクに、隠し味が絶妙なアクセント。	
		オールドエール	度数高めで落ち着いた味わいのビール。	
		梨エール	国産梨使用。梨の香りですっきりとした味わい。	
粟国島黒糖スタウト		粟国島産の最後の手仕込み黒砂糖を使用したスタウト		
大阪		ピルス	すっきりした苦み飲みやすい黄金のビール。	
		バイツェン	フルーティーで苦みのない軽やかな味わい。	○
		スタウト	しっかりと焦げた苦みがあるキレのよい黒。	○
		ダブルIPA	度数が高く、ホップの香りと苦味が印象的。	○
		パールエール	きりっとした苦みとコクのある味わいが特徴。	
		ベルジャンゴールドエール	苦味が強くドライですっきり飲める。	
兵庫	Yama-Dream (丹波篠山ジグザグブルーワリー)	パールエール	やや香ばしく苦みがあり落ち着いた味わい。	
		ブラウンエール	香ばしい苦みとまろやかさで落ち着いた味わい。	
		ポーター	コクと焦がした苦味が特徴の黒ビール。	
		バイツェン	甘く華やかな香りで苦みがなく飲みやすい。	
島根	地ビール祭京都実行委員会	ビアへるん 宍道湖ムーン	度数が高く、甘い香りですっきりと飲みやすい。	
長野		志賀高原 IPA	香り、苦味、コクがバランス良いビール。	
新潟		スワンレイク ポーター	コクと焦がした苦味が特徴の黒。	
和歌山		ナギサ パールエール	やや香ばしくまろやかで落ち着いた味わい。	

※ 品物は無くなり次第、順次販売終了となります。
 ※ ビール銘柄は予告無く変更させて頂くことがあります。
 ※ ビールは各種1杯300円での販売になります。
 ※ 瓶での販売は河原町広場にある山岡酒店のブースにて販売しております。販売価格等については山岡酒店までお問い合わせください。
 ※ 自動車・バイクを運転される方、未成年である方に酒類を提供することは出来ません。