

# 「旭米」を開拓

大正期には西日本で、最も作付けの多い品種でしたが、現在ではほとんど収穫されなくなり幻の米となりました。当店では、地域産物の一つである「旭米」を活用し、地域の歴史や文化を多くの人たちに伝える取り組みを行います。

京都府産

## 「旭米」復活へ

収穫量・良品質な米を確保する為、農家さんと契約栽培を検討中。

地元発祥米「旭米」をブランド化、地域の歴史と魅力を伝えよう



地元産物美味しさと、魅力を伝えたい。

## 地産品クラフトビール

地産品クラフトビールとは、その土地で採れた農産物や水など、地元の素材を使用して造られた、土地ならではの味を楽しめるビールです。地元の農産物や食材を使用することで、単なる飲み物ではなく、地域の文化や歴史、人々の想いが詰まったものになります。

「旭米」を副原料に使用した、クラフトビール

# 新次郎

旭米ビール  
Asahimai Beer

地域の産物を活かした特別な味わいを提案致します。

爽快な飲み口と独自の旨味が特徴であり、ビール好きな方々からの支持も高い評価を受けております。

新次郎 ゴールデンエール Golden Ale

新次郎 ポーター Poter



うっすらと乳白色のきめ細やかな泡。柑橘系グレープフルーツを思わせる鮮烈な香りが鼻腔を刺激し、ほのかな麦芽の甘さとお米の風味が絶妙に口の中に広がります。

品目:ビール  
アルコール度数:5.5%  
原材料名:麦芽(外国製造)、米、ホップ、オレンジピール  
販売開始 2019年10月



黒ビール特有の苦みと、香り高いホップを組み合わせ、お米の旨味で柔らかく包み込みました。クリーミーな泡と後味が残さない旨味のバランスが楽しめる黒ビールです。

品目:ビール  
アルコール度数:5.5%  
原材料名:麦芽(外国製造)、米、ホップ、ハチミツ  
販売開始 2021年7月

## クラフトビールを中核に据えた地域活性の一助となる取り組み

「旭米」を副原料に使用した「新次郎」の新たなビール開発、新たな地産品を加えた地産品クラフトビールの開発など、地元が面白くなるような企画を考えております。



梅原酒店