



黄金の国ツング的な エールビール

地域の産物を
活かした特別な味わいを
提案致します。

新次郎

当店オリジナル
クラフトビール

旭米ビール

Asahimai Beer

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。

ゴールデンエール

販売開始:2019年10月

うっすらと濁りのある乳白色と
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。

原材料:麦芽(外国製造)、
米、ホップ、オレンジピール
アルコール度数:5.5%

ポーター

販売開始:2021年7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を
残さない旨味のバランスが
楽しめる黒ビールです。

原材料:麦芽(外国製造)、
米、ホップ、ハチミツ
アルコール度数:5.5%



旭米の持つポテンシャルを最大限に 引き出した、魅力的なクラフトビール

旭米のまろやかな味わいと香りを
際立たせるために、フルーティな
香りのホップを組み合わせ、
爽やかで飲みやすいビールに
仕上げました。

クラフトビールを通して、地域活性の 一助を担う創意工夫プロジェクト

地元の産物を活かして、何かできないかと
クラフトビール「新次郎」を醸造しました。
当店は、クラフトビールを基軸とした
活気ある地域づくりを目指して行きます。

「旭米」発祥の地

京都・向日市

明治後期〜大正期 西日本で一世風靡したお米

明治後期、京都・向日市で
農業を営む山本新次郎氏が、
悪天候にも倒れない稲を見つけ、
品種改良を重ねて誕生した
「京都の原種米」の一つです。

