



# 2008年国際ビール大賞で **金賞**を受賞した**スタウトビール**や **シンケンラガー**（夏期限定醸造）で 皆様をお迎えいたします。

## シンケンファクトリー/仙南クラフトビール Line-up

ビールのスタイル		*発酵法	アルコール 度数	特 徴
<b>ピルスナー</b> 2000年ジャパンビアカップ ブロンズ賞受賞	レギュラー 醸造	下面発酵 無濾過	4.5%	世界で一番飲まれているのがこのスタイルです。 チェコ産ホップを贅沢に使い長期熟成させた黄金色のビール。 きめ細かい絹泡、切れ味のよい舌ざわりで後味も爽やかです。 副原料を使っておらず、ビール本来の美味しさを味わえます。
<b>ヴァイツェン</b> 2000年ジャパンビアカップ シルバー賞受賞	レギュラー 醸造	上面発酵 無濾過	4.5%	原料の小麦が特有のフルーティーな香りと甘み。心地よい苦味 も調和された芳醇な味わいが特徴の白みがかかったビール。 当レストランでは、女性の方々に抜群の人気のあるビールです。
<b>ミュンヘンラガー</b>	レギュラー 醸造	下面発酵 無濾過	4.5%	ピルスナーよりも麦芽風味が強いビール。 やわらかい泡と、ほのかに広がる苦味が特徴です。 「ラガー」とはドイツ語で長期熟成をあらわします。
<b>スタウト</b> 2008年国際ビール大賞 金賞受賞	レギュラー 醸造	上面発酵 無濾過	7.0%	「スタウト」とは『強い』を意味します。 通常の2倍の自社オリジナルブレンドモルトを使用し、 スタウトならではの濃厚な味と香り、コクを極めた自信作です。
<b>古代米エール</b>	レギュラー 醸造	上面発酵 無濾過	4.5%	地元の古代米（黒米）を副原料に使用、それをイギリス原産 エール酵母がまるやかな風味と香りを醸し出しました。 「ほっ」とする後味が女性にも大人気です。
<b>シンケンラガー</b>	季節限定 醸造	下面発酵 無濾過	5.5%	味わい重厚ながらも、長期熟成が醸し出すやわらかさと やさしい苦味の絶妙なハーモニー。 洗練されたその味わいは限定ながらも広いファンを持ちます。

### \*発酵法

上面発酵とは…	発酵は13-21℃の温度範囲で主に発酵させます。 フルーティーな芳香を醸し出すのが特徴です。
下面発酵とは…	発酵は4-13℃の温度範囲で主に発酵させます。 スッキリとした味わいのビールをつくります。
無濾過とは…	大手ビールメーカーは一般に発酵後、温度管理上 ビール酵母を濾過（除去）して出荷します。 無濾過ビールはビール酵母入りの、 いわば温度管理がなされたビールと言えます。



**スタウト**      **ピルスナー**

蔵王連峰から流れ出る清涼な水はビールに最適。仙南クラフトビールには、ミネラルをバランスよく含んだ蔵王の自然水を使用しています。また、ビール造りに欠かせないモルト、酵母、ホップなどの原料にも、ドイツやイギリスなど本場ヨーロッパ産のものを使用。これらの厳選された原料をベースに、ドイツ伝統の製法でつくりあげられた地ビールが『仙南クラフトビール』です。



## Sennan Schinken Factory

### 仙南シンケンファクトリー