

# クラフトビール種類当て (5~12番グラス)

 ⑤	C	ブルワリー	DD4D BREWING	伊予柑を使用して香りをつけたサワーエール。乳酸発酵の心地よい酸味と伊予柑のフレッシュな香りが相まって、非常に爽やかな飲み口に仕上がっております。デイリーで(毎日)飲んでも飽きないビール。
		名称	DAILY DOSE	
		ビールのスタイル	Fruit Sour Ale	
 ⑥	B	ブルワリー	麦宿 伝 Guest House Brew	愛媛県産のじゃがいもとローズマリーを使用した、Double Hazy IPA。シトラ、ギャラクシー、サフロを大量に使用することによって爆発的な香りが特徴。
		名称	Hazy Crazy W IPA	
		ビールのスタイル	Double Hazy IPA	
 ⑦	E	ブルワリー	gogoshima beer farm	実を太らせるために間引き(摘果)廃棄される、摘果果実(伊予柑)を使ったWestCoastIPA。伊予柑は興居島の柑橘農家花本さんが丁寧に育てたものを使用。伊予柑のほろ苦さと爽やかな香りが広がる、gogoshima beer farmの定番商品です。
		名称	lyokan IPA	
		ビールのスタイル	Fruit IPA	
 ⑧	A	ブルワリー	道後ビール	道後ビールヴァイツェン 通称 のぼさんビール 南ドイツで造られている白ビール。小麦麦芽を使い、苦みが少なく、口当たりの良さとバナナやクローブを思わせるフルーティーな香りが特長。
		名称	道後ビールヴァイツェン	
		ビールのスタイル	Weizen	
 ⑨	D	ブルワリー	HOJO Brewing & Stays	セゾン酵母特有の柑橘感と胡椒のようなスパイスさは、シーンを選ばずにお楽しみいただけます。フィッシュアンドチップスや唐揚げのような揚げ物はもちろん、魚料理や肉料理、和食や中華など、どんな料理とも相性が良好です。毎日の食卓を彩るテーブルワインのような感覚でお召し上がりください。
		名称	Saison	
		ビールのスタイル	Saison	
 ⑩	H	ブルワリー	臥龍醸造 GARJU BREWING	愛媛の特産、大洲市長浜町産キウイフルーツ使用。氷結熟成させた果実をコールドプレスし、低温殺菌したものを投入。オーツ麦を大量に使用し、クリーミーな見た目と舌触りの中に爽やかな酸味とフルーティな香りが広がるキウイフルーツクリームヘイジーDIPA。
		名称	長浜キウイ IPA	
		ビールのスタイル	Fruits Cream Hazy DIPA	
 ⑪	F	ブルワリー	今治街中麦酒	トロピカル系ホップをこれでもかと贅沢に使用したアメリカンIPAです。ホップのカツンとした苦味と香りがくせになる一杯に仕上がっております。
		名称	IPA	
		ビールのスタイル	IPA	
 ⑫	G	ブルワリー	Niihama Beverage	60年以上続く果汁のプロとしてのノウハウを活かし、ダメージを与えず搾汁したゆずの皮をふんだんに使用しています。最大限に抽出されたゆず本来の香り、セゾン酵母特有のフェノーリックなアロマ、余韻が残るアメリカ産ホップの苦みが特徴的なビールです。
		名称	HIME BEER SAISON YUZU	
		ビールのスタイル	Saison	