

2015年5月7日

株式会社NAOC

=====
黄金屋全店(新宿店・渋谷店・二子玉川店・恵比寿隠れ艶店)にて、クラフトビール登場！
九州・東京のクラフトビールを厳選。9月までの数量限定販売を実施致します。

=====
株式会社NAOC(本社 東京都渋谷区恵比寿1-23-13 アルカイビル5階 代表 高木信介)が
運営する博多もつ鍋専門店「博多もつ鍋と炭火ホルモン焼き 黄金屋」では、5月よりご当
地クラフトビールを販売致します。

手間暇かけて、数少ないご当地自慢の逸品をお届けします！

※クラフトビールとは

小規模なビール醸造所でビール職人が精魂込めて造っているビールです。ビール職人が造り出す高品質なビールを「手工芸品(Craft)」に例えて、クラフトビールと呼びます。

今回の導入商品。

●福岡エールビール(ブルーマスター) 800円(税抜き)

とても滑らかで、飲みやすい甘みのあるフルーティーな口当たりです。エール酵母でありながら、比較的低い温度で発酵させ、独自のホップの使い方で華やかな香りと爽やかさを併せ持つクリーンな味わいです。

●福岡黒ビール(あまおうオートミールブラック) 800円(税抜き)

カカオを思わせるロースト麦芽の香ばしさとオートミールのまろやかさが絶妙です。福岡名産の高級いちご「あまおう」を使用した新しい領域を開拓するクラフトビールです。

●福岡有機コーヒービール(ヒーリングタイム) 800円(税抜き)

ダークなロースト麦芽のフレーバーとホップのアロマが低いレベルに抑えられているマイルドポーターです。有機コーヒー豆の香ばしいライトでフラットな味わいが特徴です。

●福岡あまおうビール（あまおうノーブルスイート） 800円（税抜き）

フレッシュな甘さとホップの苦味が絡み合うとても華やかな風味です。福岡名産の高級いちご「あまおう」をたっぷりと使用し、麦芽のコクもバランスよく調和したクラフトビールです。

●大分かぼすビール（かぼす&ハニー） 800円（税抜き）

ジャパンビアフェスティバル横浜2009人気投票第1位受賞商品！甘酸っぱく爽やかな風味で調和がとれたスムーズな味わいが特徴です。九州大分の代表的な食材「かぼす」と「はちみつ」が麦芽のコクとうまくバランスした商品です。

●調布ビール 680円（税抜き）

胃や腸の働きを助ける酵母を残してボトリングしました。黄金色に輝く、どっしりとした味わいのビールです。

●多摩の恵み 680円（税抜き）

明治20年に、この西多摩で造られていた地ビールを、今によみがえらせました。自社の地下天然水で仕込んだ、ろ過も加熱処理もしていない自然派志向のビールです。

●TOKYO BLUES 780円（税抜き）

東京の名を冠したビール。TOKYO BRUCE」と名付けられました。BRUCEは憂鬱の意があります。華やかな柑橘系の香り。鮮烈な苦味をいろいろな想いを彷彿させられます。