

All from Nagasaki

ISLAND BREWERY

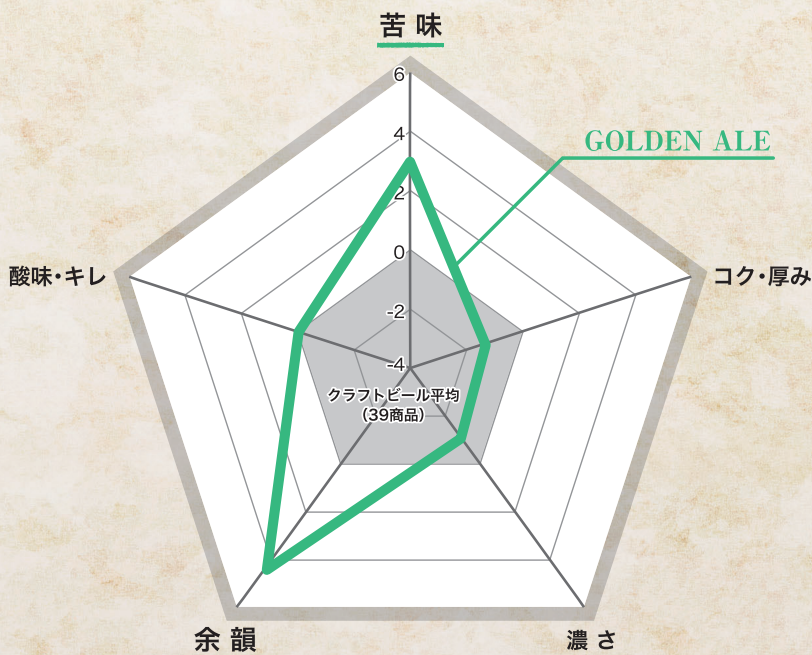
GOLDEN ALE

「魚に合う」をコンセプトに考えられたレシピで、壱岐島発祥の麦焼酎に使われる白麹を使用することで、麹が生み出した自然な酸味がフワッと口の中に広がります。



味わいのポイント

クラフトビール特有のしっかりとした苦味に加え、キレのある味わいが特徴



蔵元 便り

「魚に合うビールを作りたい」。この想いを実現するため、壱岐発祥の麦焼酎に使われる白麹を使っています。軽やかな飲み口と華やかな香りが、魚料理に優しく寄り添う自慢のクラフトビールをお楽しみください。

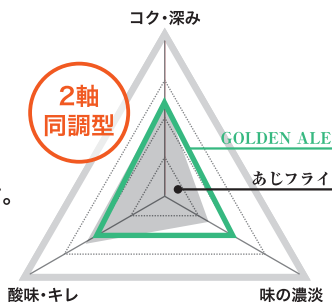
分析: 味香り戦略研究所
Taste & Aroma Strategic Research Institute

おすすめのペアリング

あじフライ

「コク・深み」と「酸味・キレ」のバランスが似ており、「味の濃淡」の違いがお互いの味わいを深める組合せです。

しっかりとした「GOLDEN ALE」の味わいが、「あじフライ」の味を深めます。



ペアリングの仕組み

酒と料理の味を味覚センサで分析し、それぞれのカテゴリ内における「コク・深み」「味の濃淡」「酸味・キレ」の三角形のバランスから、相性のよい組合せを導き出します。

ISLAND BREWERY

〒811-5501 長崎県壱岐市勝本町勝本浦249
TEL.0920-42-0010

こちらで
購入できます

