

# HIROSHIMA NORTH BEER

## WEIZEN(ヴァイツェン)

小麦麦芽を多く使用し、  
まろやかな口当たりのフルーティーなビール。



## OYSTER(オイスターダークエール)

広島産牡蠣を殻ごと使用した黒ビール。  
苦味やコクが強過ぎず、  
麦芽の香ばしさと牡蠣のまろやかさが後味にあるビール。



## CITRUS(シトラスIPA)

大崎下島で採れたレモンとネーブルを使用し、  
柑橘香とアメリカ産ホップの香りが爽やかで、  
苦味もしっかりとしたビール。



## HASSAKU(はっさくビール)

大崎下島で採れたはっさくを使用したビール。  
はっさくの香りとホップの香りがバランスよく、  
ビールらしい爽やかな苦味を感じられるビール。



# ボウモア BOWMORE

—AGED 12 YEARS—



1779年創業でアイラ島最古の蒸留酒。

「アイラの女王」とも呼ばれる気品のあるスモーキーフレーバーが特徴。

海にダイレクトに面し、潮の香りが包み込む貯蔵庫内で長い年月をかけて貯蔵される原酒。

潮の香りを呼吸することで、個性的ながらすっきりとした味わい。

牡蠣料理と相性が良いです。

# TOGOUCHI 戸河内

広島県のウイスキー蒸留所『サクラオディスティラリー』



—樽の違いを愉しむ—

・PREMIUM

・SAKE CASK FINISH

・BEER CASK FINISH

・PEATED CASK FINISH