

Beer++ Brewing 缶ビール製造

オリジナルのラベルを使った缶ビールやオリジナルビールの製造をすることができます。



○渋谷エール(オリジナルラベルビール)

＜渋谷×北区 飛鳥山おみやげ館様＞

既存ビールのラベルをオリジナルラベルに変更し販売。
現在もお土産館にて販売中。

○ローズマリーを使ったビール

＜東北新社様＞

社内プロジェクトで栽培したホップとローズマリーを使ったオリジナルビールの製造。
2022年に1000缶を系列スーパーで販売。



○カレー粉を使ったスパイスビール

＜甲味食品興業所様＞

東京都北区のカレー粉工場とのコラボレーションで製造したカレー粉を使ったビール。
北区十条のカレーイベントで販売。



○鰹節を使った出汁ビール

＜湯浅商店様＞

東京都北区滝野川の鰹節問屋「湯浅商店」とのコラボレーションで、鰹節を使った出汁ビールを製造。北区のイベントや Beer++ 店内で販売。



○樽での提供

プラスチック製の使い捨て樽で納品できます。

※樽を冷蔵する必要があります。

※ビールサーバーの貸し出しなどのご相談ください

(一般酒販店からのレンタルビールサーバーでも大丈夫です)



10L Classic



20L Hybrid

○タロスビアサーバー(電動)

3L type ¥55,000 10L type ¥80,000

※炭酸ガスが必要ありません。

※ビールはタロスサーバー専用の樽で納品します。

東京都北区十条の銭湯「十條湯」で稼働中



○ American Pale Ale アメリカンペールエール

アメリカ産ホップを使った柑橘系の香りとやや苦味があり、モルトの風味は控えめです。アルコール度数は5%前後であり、茶色から黄色まで色は様々なものが存在します。

参考:ヤッホーブルーイング
ヨナヨナエール



○ IPA (Indian Pale Ale) アイピーエー

イギリス発祥のクラフトビールで、インドへの輸送用として製造されたのが起源。通常のビールよりもアルコール度数が高めで、ホップを大量に使用し、強い苦味があります。

参考:ヤッホーブルーイング
インドの青鬼



○ Hazy IPA ハイジー アイピーエー

色味はオレンジ色や黄色で、濁っていることが特徴です。飲み口はフルーティーでジューシー。通常のIPAよりも苦さが控えめで近年人気のスタイルです。

参考:BREWDOG
Hazy Jane



○ Belgian White ベルジャンホワイト

小麦を多く使ったビールで、副原料にオレンジピールやコリアンダーシードを使って、フルーティーでスパイシーな香りが特徴の爽やかなビール。女性人気も高いスタイルです。

参考:ヒューガルデンホワイト

