

ISLAND BREWERY



ゴールドエンール

ISLAND BREWERYのフラッグシップビール。「魚に合うクラフトビール」をコンセプトに、壱岐島発祥の麦焼酎に使われる白麹を使用。麹の自然な酸味がフワッと口の中に広がります。

¥



アイ・ピー・エー

苦味だけではなく、香りを楽しめるIPA。ドライホップにMosaicホップを使用することで、南国フルーツを思わせる香りが特徴。お魚以外にも、お肉との相性も抜群!

¥



ゆず麹エンール

壱岐産の柚子果汁と柚子皮に白麹をたっぷりと使用したフルーツビール。グラスに注いだ瞬間に、華やかな柚子の香りが立ちのぼり、壱岐島の海が目に見えます。

¥

“麦焼酎の発祥の地” 壱岐島から、クラフトビールが誕生!!

青い海と豊かな自然に囲まれた壱岐島に、長崎県で唯一のクラフトビールメーカーとして、ISLAND BREWERYが誕生しました。麦焼酎の発祥の地である壱岐島で、130年以上続く酒蔵を営む私たちが着目したのは、焼酎の製造に使われている白麹でした。白麹由来のクエン酸がもたらす、柑橘を思わせる爽やかな酸味、そこにフルーティーなホップの香りを纏わせました。壱岐の海とともに育つ自慢のクラフトビールをお楽しみください。

