

PREMIUM TOYODA BEER

とき
130年の刻をこえて
機は熟された・・・

原材料は
日野の農家の
想いが詰まった
日野産大麦100%



お酒は適量を。お酒は20歳になってから。

7月29日より本数限定販売

エールビールらしい芳醇で濃厚な風味と飲み応え。
瓶内二次発酵で、熟成とともに深みを増す味わい。
まさにプレミアムと呼ぶにふさわしいビールです。

賞味期限：5年～10年（瓶内二次発酵）

小売価格：2,500円（税抜）



TOYODA BEERプロジェクト実行委員会

問い合わせ先：042-514-8437 Mail:sangyo@city.hino.lg.jp



製造元：石川酒造株式会社

飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

～130年の刻を経て、機は熟された！～



【日野産大麦100%PREMIUM TOYODA BEER】
「130年前に日野市で多摩地域最古のビールを造っていた。」このことを知ってもらいたい。TOYODABEERを通じて地域おこしにつなげよう、と始動したプロジェクト。

「将来は日野産大麦100%を使用したTOYODABEERを作りたい。」プロジェクト発足当初の誰かの一言から夢がスタートしました。

市内の農家に参画してもらい、良質なビール大麦を目指して実験栽培を続けてきました。このTOYODABEERは2017年に収穫した大麦からようやく完成した珠玉の逸品です。大切に育てられた日野産大麦を100%使用した、まさに『PREMIUM』なビールとなりました。

シャンパンと同様に瓶内二次発酵を行った特別なビール。

二次発酵により長期熟成が可能となり、瓶詰め後、数か月はホップのきいた爽やかさが、その後は徐々に香味の複雑性が増し、熟した果実のような味わいが楽しめます。

日野産大麦100%使用

日野で大切に育てられた大麦を100%使用しています。

瓶内二次発酵ビール

瓶詰後も発酵が進み、年数の経過とともに味わいに深みが出ます！

コルク栓、シャンパンボトルを使用

明治時代もコルク栓、シャンパンボトルを使用していました。歴史の再現の一つです！

シリアルナンバー付き

限定800本、瓶一つ一つにシリアルナンバーが入ります！

PREMIUM TOYODA BEER 予約受付可能店舗

豊田地区 増島商店 自然甲斐 (☎581-1242)、浜野酒店 (☎583-6666) 日野地区 酒商手塚 (☎583-8748)、森屋酒店 (☎581-0020)、みなみの恵み (☎589-0373)、JA東京みなみ日野経済店 (☎583-5670) 高幡地区 JA東京みなみ七生経済店 (☎591-2012)、高幡まんじゅう松盛堂本店 (☎591-0317) 百草地区 滝瀬商店 (☎591-4610)