

ナギサビール株式会社

住所：西牟婁郡白浜町1197-18
TEL：0739-43-7386
FAX：0739-42-3635
URL：<http://www.nagisa.co.jp/>

会社概要

代表者名：眞鍋 和矢
主要製品：地ビール
資本金：3,000万円
設立年月日：平成8年11月18日
従業員数：10人

技術の名称

ナギサビール

技術の内容

ナギサビールは、水、麦芽、ホップ、酵母に拘ったビールづくりをしています。仕込み水には名水「南紀白浜 富田の水」を使用した、味わい深く香り高い、麦芽100%のビールです。各種麦芽をバランスよく配合し、高級なホップを使用、独特な味わいをお楽しみいただけます。酵母には高凝集性のエール酵母を使用していますので、ろ過しなくても濁りの少ないフレッシュなビールに仕上がっています。米国でビールづくりを学び、国内環境に合うように米国製の製造設備を改良、使用して、しっかりとした味わいがありながら飲みやすいビールです。

技術を使用した製品等の写真



我が社の自慢

世界最高級のアロマホップ、チェコのザーツを使用した小麦麦芽配合のちょっぴりスパイシーな「アメリカンウイート」、フルーティーなアロマホップ、カスケードなどを使用し、5種類の麦芽を配合したコクのある贅沢な「パールエール」の2種類を製造しています。このほか、期間限定商品なども製造しています。直営レストラン「バーリィ」をはじめ、近畿圏や関東の居酒屋などでも味わっていただくことができます。