

地元の水にこだわる醸造家の想い

「インディアペールエール  
 といえば大量のホップを用  
 いた苦みの強いビールです  
 が、当社はペールエールの約  
 3倍のホップを使用しなが  
 ら、優しい飲み口に仕上げ  
 ています。その苦味と優し  
 さのバランスが難しかったで  
 すね」と語るのは西垣三元雄  
 さん。今までの醸造データ  
 は詳細に残されているが、  
 同じレシピでも使用する麦  
 芽やホップは自然のもので  
 あり常に変化するため、完  
 璧なレシピはないという。  
 地元で愛されるビールを  
 作りたいと、世界的な評価  
 を受ける地元の天然水、南  
 紀白浜富田の水を仕込み  
 に使う。「口当たりも優し  
 く、麦芽やホップが溶け込  
 みやすい気がしますね」。



インディアペールエール

平成30年度プレミアム和歌山推奨品  
 審査委員奨励賞 受賞

販売者／ナギサビール株式会社  
 住所／西牟婁郡白浜町2927-220  
 電話／050-3820-8958

https://www.nagisa.co.jp/index.html オンラインショップでも販売



和歌山県優良県産品（プレミアム和歌山）推奨制度  
 安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、  
 “和歌山ならではの”視点で推奨する。

残間里江子審査委員長

和歌山は自然豊かで、おいしいものがたくさん  
 あります。毎回審査が楽しみです。



1997年に白浜で産声を上げたナギサ  
 ビール。工場内は随時見学が可成で、  
 きたてのビールを味わうこともでき  
 ます。左が営業も務める西垣さん。他のスタッフ  
 と共にこだわりのビールを醸造している。

プレミアム和歌山  検索

**交通アクセス**

- 羽田空港から南紀白浜空港まで約1時間10分
- 和歌山市まで 関西国際空港からバスで約40分
- 大阪市中心部から車で約1時間

JR  
 新幹線  
 私鉄  
 高速・自動車専用道路  
 京奈和自動車道  
 主要道路  
 ●号の取材先

取材をバックアップします！

和歌山県では、メディア関係の皆様へ  
 取材への積極的な協力・現地情報の提供等を行っています。

- お問い合わせ
- 和歌山県広報課  
 TEL. 073-441-2032 FAX. 073-423-9500  
 e-mail/nagomi-waka@pref.wakayama.lg.jp
  - わかやま紀州館  
 東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1F  
 TEL. 03-3216-8000 FAX. 03-3216-8002  
 e-mail/kishukan@wakayama-kanko.or.jp

- 和歌山県フォトライブラリー(写真貸出)  
<http://wave.pref.wakayama.lg.jp/photo/>
- 和歌山県PR動画(動画素材貸出)  
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/media/>
- 和-nagomi-バックナンバー  
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/nagomi/>

**ふるさと和歌山応援寄附**

**ふるさと納税で、元気なわかやまに。**

1万円以上の寄附で和歌山を味わえる「梅干し」や「醤油」など、  
 プレミア和歌山の商品207品の中から贈呈！（県外にお住まいの方が対象）  
 ※詳しくは、ふるさと納税サイト「ふるさとチョイス」をご覧ください。  
<https://www.furusato-tax.jp/city/product/30000>

和歌山 人・もの・地域



2019 vol.40

企画・発行／和歌山県  
 発行日／令和元年11月27日  
 企画編集／サンケイ広告(株)  
 制作／(有)YS'pros  
 印刷／中和印刷紙器(株)

「和-nagomi-」は、古紙配合率70%以上の再生紙、大豆油インキを用いて制作しています。