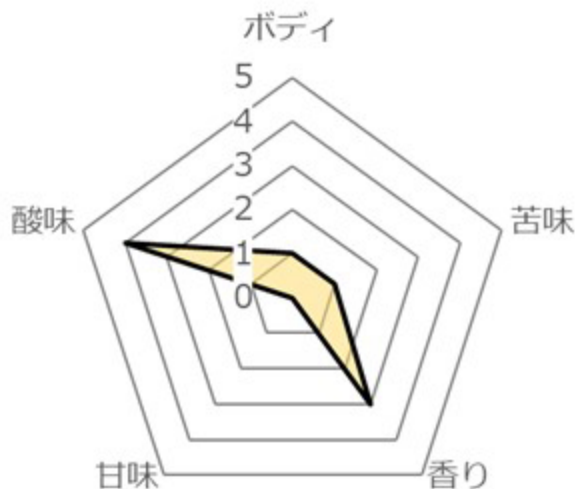


山梨県甲府市
創業150年「五味醤油」
コラボレーションアイテム



メーカー: Far Yeast Brewing 株式会社

醸造所: 山梨県

スリーピングドラゴン(味噌) 330ml瓶

ABV (アルコール度数)	7.5%	IBU (苦み)	低い (数値未設定)	SRM (色度数)	2
------------------	------	-------------	---------------	--------------	---

ピアスタイル	バレルエイジミソゴーゼ
--------	-------------

どんな製品?	赤ワインオーク樽13ヶ月熟成のサワーブロンドエールをブレンドし味噌を加えた、ビールの酸味と味噌の塩味がバランス良い、フルーティでキレの良い味わいです。
--------	---

色あいは?	熟成を感じるダークオレンジ
-------	---------------

香りは?	熟成感のある白ワインの様な香り
------	-----------------

味わいは?	味噌の旨味と酵素の発酵を感じるドライな仕上がり
-------	-------------------------

どんな料理にあう?	スパイシーな風味のエスニック料理や、ポテトフライに具材をたっぷり盛り付けたローデットフライにぴったりです。
-----------	---