

NEWS RELEASE



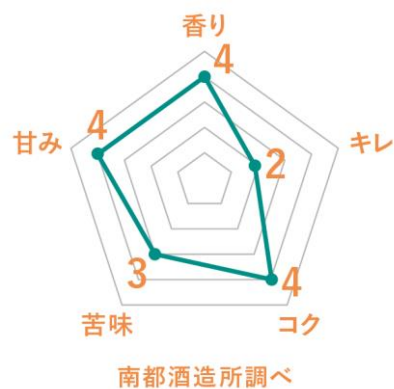
NANTO BREWERY

新商品 ITOMAN/S ISLAND SPICE ALE "Irabucha" 4月29日より一般販売を開始しました。



沖縄で昔から使われてきた島胡椒ピパーズ（ヒハツモドキ）などのスパイスと沖縄県産シークワサーを使用。麦芽由来の香ばしさにスパイシーさと柑橘の爽やかさが調和した、飲みごたえのあるスパイスビール。

品目：ビール
 原材料名：麦芽（国内製造）、ホップ、シークワサー、オレンジピール、コリアンダーシード、ピパーズ、酵母
 内容量：330ml
 アルコール分：6%



おきなわワールドをはじめ、道の駅いとまんやその他、小売店等で販売中です。



ITOMAN/S Irabuchaは、TamanやAkamachiとは違う飲みごたえのある風味と、ラベルデザインも少し落ち着いた色調になっています。「魚汁」や「イカ墨汁」、「マース煮」のような「煮つけ」など旨味の強い味の海産物料理とのペアリングを楽しむことができるビールです。食中酒として魚料理ともお互いに美味しさをひきたてることができます。

南都酒造所

www.nantousyuzo.com