長野県産クラフトビール
おいしさの秘密

合わせるならコレ!
絶品!
マリアージュ

全20品
味わい比べ

事業者

長野県産業労働部産業技術課
〒380-8570 長野県長野市大字南長野字幅下 692-2
TEL.026-235-7132 FAX.026-235-7197
E-mail sangi@pref.nagano.lg.jp

一般社団法人 長野県食品工業協会
〒380-0921 長野県長野市大字栗田西番場 205-1
TEL.026-229-6775 FAX.026-229-6774
E-mail shokuhin@ngn.janis.or.jp
URL.https://www.hakkochoju-nagano.jp/nagano-shokuhin/

お問い合わせ

長野県工業技術総合センター
食品技術部門
〒380-0921 長野県長野市大字栗田西番場 205-1
TEL.026-227-3131 FAX.026-227-3130
URL.https://www.gitc.pref.nagano.lg.jp/shokuhin/
E-mail shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp

「発酵・長寿」ブランド発信事業

CRAFT BEER

Made in Nagano

クラフトビールとは …… 03

ビールの原料 …… 04

ビールができるまで …… 06

ビールのおいしさ構成要素 …… 08
クラフトビールのおいしい温度

ビールのスタイル …… 10

長野県のクラフトビールについて …… 11

しあわせ信州食品開発センターのご紹介 …… 12

長野県クラフトビールの情報の見方 …… 13

長野県クラフトビール各社銘柄情報 …… 14

長野県のクラフトビールと …… 34
大手生ビールの味わい比べ

掲載クラフトビールメーカー INDEX …… 35

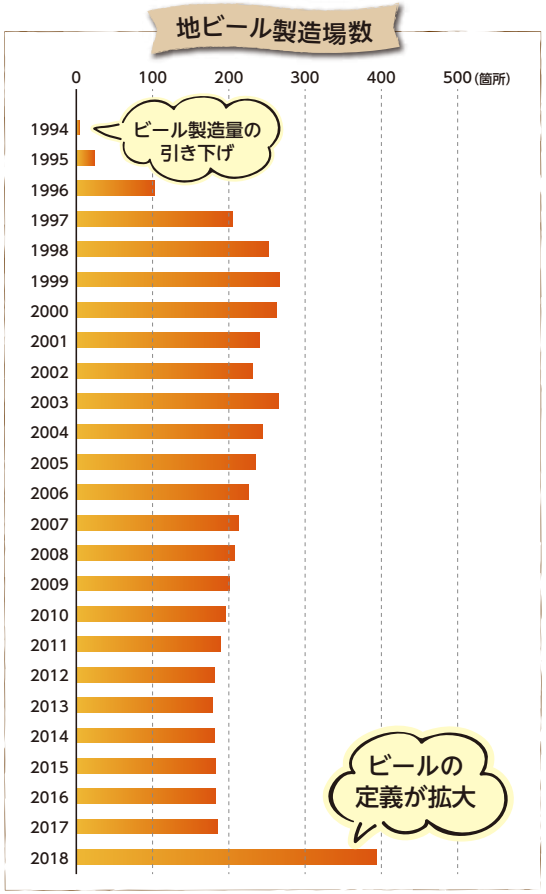
クラフトビールとは

1994年の酒税法改正により、ビールの年間最低醸造量が2000キロリットルから60キロリットルへと大幅に引き下げられました。これにより、小規模事業者でもビールの製造が可能となり、全国的に小さなブルワリーが設立され、「クラフトビール（地ビール）」が登場しました。

2010年代になると、世界的にクラフトビールの人気が高まり、ビールの味の違いを楽しむ文化が根付き始めたことなどから、再びブームが起こりました。

2018年には再び酒税法が改正されビールの定義※が拡大したため、より多様化したビールの味わいを楽しむことができるようになりました。

※麦芽比率の引き下げ、副原料として果実や香辛料の使用が可能に。



国税庁ホームページより

ビールの原料

麦芽（モルト）

ビールの色、味、香りの土台

麦芽とは大麦を発芽させたもの。発芽させることで酵素が生まれ、この酵素により麦のデンプンやタンパク質が分解され、糖分やアミノ酸になります。そしてこれらは酵母にも利用され、アルコールや香味成分が作り出されます。

また、ビールの色は基本的に麦芽の色が反映されるため、ビールのバリエーションづくりの要となっています。

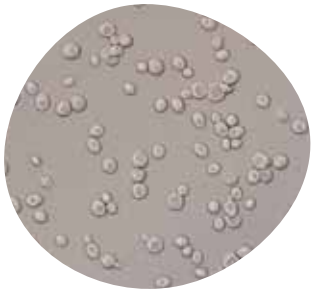
ホップ

主に苦味と香りづけ
それ以外にも重要な役割を担う

ホップはアサ科のつる性の多年草植物。醸造には、「毬花」という未受精の雌株の花を用います。

ホップの役割

- キレの良い苦味と爽快な香りを与える
- ビールの泡持ちをよくする
- ビールを清く澄ませる
- 雑菌の繁殖を抑える

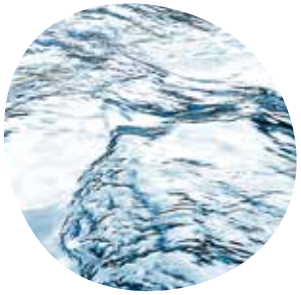


酵母

アルコールと炭酸ガスを生み出す

酵母は5～10ミクロンの微生物。糖を分解してアルコールと炭酸ガスを作り出します。

酵母はその他にも、『エステル香』『有機酸（コハク酸、リンゴ酸、酢酸）』も生み出すため、ビールの味を大きく左右する存在です。



水

ビールの90％を占める

水に含まれるミネラル（カルシウムやマグネシウム）は地域ごとに異なり、その差がビールの味わいに影響を与えます。

- 硬水……色の濃いビールに適している。［ミネラルが多い］ 味わいが深くなる。
- 軟水……色の薄いビールに適している。［ミネラルが少ない］ すっきりとした味わいになる。

副原料

風味のバリエーションを広げる

日本では酒税法により使用できる副原料が定められており、2018年4月の酒税法改正で、果実や香辛料も副原料として認められるようになりました。

- 麦
- 米
- とうもろこし
- こうりゃん
- ばれいしょ
- でん粉
- 糖類またはカラメル
- 果実
- コリアンダー、コリアンダーシード
- 香辛料（胡椒、山椒など）
- ハーブ（カモミール、バジルなど）
- 野菜
- そば

※これ以外の原料を使用する場合や、規定量以上使用する場合は、“発泡酒”のカテゴリーに分類されます。

- ごま
- 含糖質物（蜂蜜、黒糖など）
- 食塩、みそ
- 花
- 茶、コーヒー、ココア（これらの調製品を含む）
- 牡蠣、こんぶ、わかめ、かつお節

国税庁ホームページより

ビールができるまで

製麦

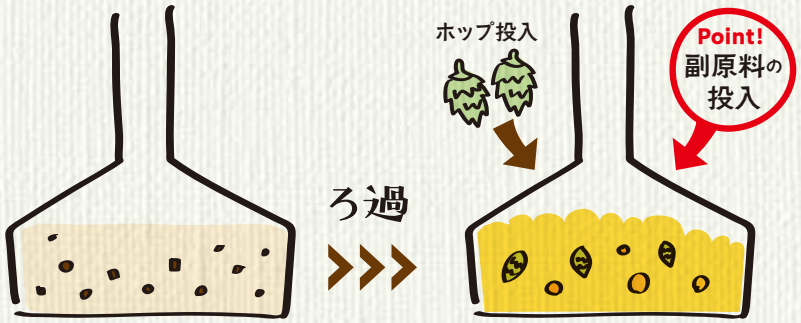
「麦芽をつくる」

麦を発芽させ、デンプンやたんぱく質を分解する酵素を生成させます。その後麦芽を乾燥し、成長を止めることで保存性を高めます。

仕込み

糖化

煮沸



粉砕した麦芽にお湯を加えます。
眠っていた酵素が働きだし、麦芽のデンプンが糖へ（糖化）、たんぱく質がアミノ酸へと分解されます。

ろ過した麦汁にホップを加えて煮沸します。ここでホップから成分が溶け出し、特有の苦味やさわやかな香りが生まれます。

発酵・熟成

発酵

熟成

酵母が麦汁の糖やアミノ酸を食べることで、アルコールと炭酸ガスが作られるとともに、フルーティーな香り（エステル）が生み出されます。この段階では「若ビール」といって、未熟で味が粗い状態です。

「若ビール」を低温で熟成。最後のアルコール発酵がゆっくり行われ、炭酸ガスが作られます。この炭酸ガスがビールに溶け込むことで、発泡性が付与されます。また、香りが落ち着き、おいしいビールへと変化していきます。

ちょっと変わった クラフトビールの副原料

世界

- チョコレートとコーヒー（アメリカ）
- 牡蠣の殻（アメリカ）
- アボカド（アメリカ）
- スピルリナ（シンガポール）

日本

- ゴーヤー
- トマト
- かつお節

など、他にも多数！

使用する副原料の種類や比率によって、ビールに多様な味わいが生まれます！

Point!

副原料の投入のタイミングはビールによって様々！
この違いがクラフトビールならではの風味に大きく影響します。

ビールのおいしさ構成要素

クラフトビールはスタイルやブルワリーごとに個性が異なり、その味わいも多種多様。
そんなビールのおいしさは、いくつかの要素が合わさって構成されています。
おいしさの秘密を知ることで、よりビールの風味を楽しむことができるのではないでしょうか。

味

苦味

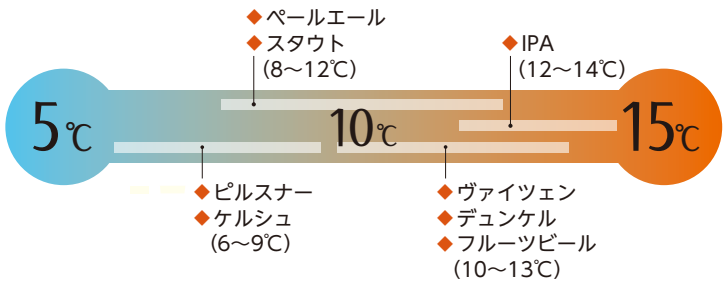
苦味は嫌われる傾向が強い味ですが、ビールにとっては重要な味。ビールの苦味は、ホップの成分が主であり、舌に残るような苦さではなく、キレの良いものがよいとされています。

酸味

酵母によって生み出される有機酸の量で酸味は決まります。有機酸の種類は、クエン酸、酢酸、乳酸、リンゴ酸など様々で、ビールによって大きく異なることから、ビールの特徴を表す指標の一つとなっています。

クラフトビールのおいしい温度

クラフトビールはスタイルによって、おいしく飲める温度が異なります。
一般的に日本で飲まれているビールより、やや高めの温度ですが、香りが立ちビール本来の豊かな香りを堪能できます。



泡

輝く白さで見た目のおいしさを訴求するビールの泡。
この泡があることで、ビールが空気に触れて酸化することを防ぎ、ビールの風味をより長く楽しむことができます。

香り

モルト

麦芽を乾燥させるときの温度によって香りが変わります。穀物のような香ばしさ、カラメル、カカオといった表現が用いられます。

ホップ

柑橘、スパイシー、青草など品種によって香りが異なります。

酵母

酵母が作り出すアルコールやエステル香。
華やかで芳醇な香りや、パイナップルやバナナのようなにおいが特徴です。

これら3つの要素が混ざり合い、調和することでビールの特徴的な風味が生まれます。

ビールのスタイル

ビールのスタイルは世界で100種類以上！
好みのスタイルを探し出す楽しみが広がります。

色	スタイル	アルコール(%)	発祥国	特 徴
麦わら～金色	ピルスナー	4.5～5.3	チェコ	辛口でホップの苦味が印象的で、きめ細やかな泡立ちと軽やかなのどごし。日本の大手メーカーのビールのスタイル。
麦わら～金色	ゴールデンエール（ブロンドエール）	4.0～5.0	アメリカ	穏やかなモルト、ホップ、フルーティーな香りが合わさり、苦味が控えめですっきりとした軽い味わい。爽快で繊細。
麦わら～金色	ケルシュ	4.8～5.3	ドイツ	ホップやモルトの香りは弱く、軽やかですっきりした味わいと、きめ細やかな泡立ちを併せ持つ。
ごく淡い色～薄い琥珀	ヴァイツェン	4.5～5.5	ドイツ	小麦を使用したビール。バナナやクローブのような香りがあり、苦味も少ない。
金色～銅	ペールエール	4.5～5.5	イギリス	フルーティーでエステル系の豊かで華やかな香り。ホップの苦味も感じられる。
金色～濃い銅	IPA（インディア・ペールエール）	5.0～7.0	イギリス	ホップ由来の苦味や香りが強く、アルコール度数が高め。ペールエールの一種。
明るい銅色～明るい茶色	アンバーエール	4.5～6.0	アメリカ	ライトなカラメル香のあるモルトの風味と、ホップ由来の苦味と香りが特徴。フルーティーな香り（エステル香）は控えめ。
銅～茶色	アルト	4.3～5.5	ドイツ	ホップの苦味と香りが適度に感じられ、クリーンでみずみずしい口当たり。
明るい茶色～濃い茶色	デュンケル	4.5～5.0	ドイツ	ホップの香りと苦味は穏やかで、それに比べモルトのロースト香が際立ち、比較的軽めの口当たり。
濃い銅～黒色	スタウト	3.8～7.0	イギリス アイルランド	ローストした麦芽を使用しており、深い香ばしさと苦味があるどっしりとした味わい。
	フルーツビール	―	ベルギー	醸造工程の途中でフルーツを使用したビール。フルーツ由来の香り、甘酸っぱさが適度に感じられる。果汁を加えたり、フルーツをビールに漬け込むなど、製法は様々。

長野県のクラフトビールについて

長野県クラフトビールの特徴

日本アルプスをはじめとする美しい山々に囲まれた長野県は、水に恵まれた環境であり、全国有数の日本酒の産地としても有名です。そんな長野では今、クラフトビールが盛り上がりを見せています。

長野のクラフトビールの特徴としては、ブルワリーにホテルや観光地が携わっているという点があげられます。地場の“りんご”や“米”、“ホップ”をビールの原料として使用した製品もあり、観光とクラフトビールがしっかり結びつき、その土地ならではの味わいを感じることができます。

長野県の豊かな水資源

ビール造りにはたくさんの水が必要とされ、その量はなんとビール1リットルあたり5～10リットルも使われます。雪解け水や伏流水など、水資源が豊富な長野県はビール造りに適した土地であると言えます。

受賞歴

ブルワリー オブ ザ イヤー

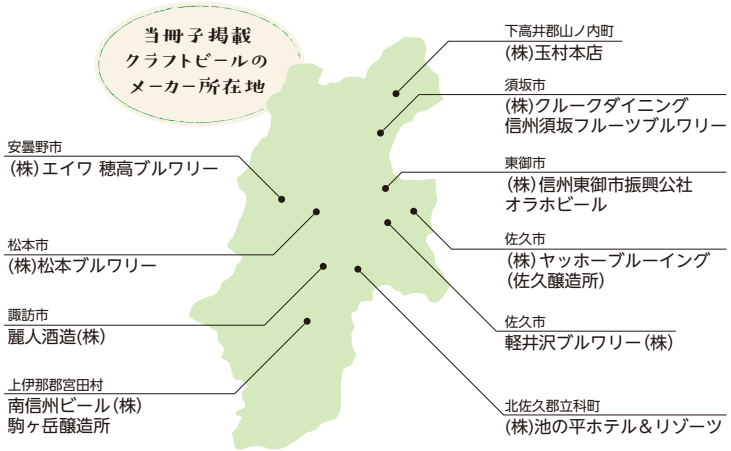
品質だけでなく地域貢献活動など幅広い分野で業績を残した醸造所に贈られる賞。
◆ウエルタースケール・ブルワリー(2010年・2014年)　志賀高原ビール（株式会社玉村本店）
◆ヘビースケール・ブルワリー（2010年・2013年）ヤッホーブルーイング（株式会社ヤッホーブルーイング）

インターナショナル・ビアカップ

世界で販売されているビールが対象。
麗人酒造株式会社、株式会社ヤッホーブルーイング、オラホビール（株式会社信州東御市振興公社）、株式会社松本ブルワリーなど、長野県のブルワリーが多数入賞しています。

ワールドビアアワード

世界最大級のビールコンペティション。
軽井沢香りのクラフト柚子
（軽井沢ブルワリー株式会社）金賞



しあわせ信州食品開発センターのご紹介

信州ブランドの食品づくりを支援するための試作開発・評価機能を備えた食品産業イノベーション拠点として、2015年4月に開設されました。食品の企画から試作、分析、評価、商品化、販路開拓まで、一貫した支援を行います。

センターの主な機能（有料）

- ◆ 試作加工装置による食品の試作や加工
  原料処理装置、圧力加工装置、加熱加工処理、発酵室等
- ◆ 分析評価装置による開発商品の成分、味、香りの分析評価
  微生物の特性評価、成分濃度・物性測定等
- ◆ 食品の試食・試飲、商談などを行うスペースの利用
  オープンキッチン（22㎡）、テイスティングルーム（70㎡）等

しあわせ信州食品サポーターズ倶楽部

しあわせ信州食品開発センターに関連する試作品や県産商品等について評価や意見をいただいたり、イベント、講演会、研修会、品評会等への参加を通じ、信州の食に対する理解を深め、食品の開発等を応援していただくサポーター。当冊子のクラフトビールの官能評価にご協力いただきました。

株式会社味香り戦略研究所（分析協力）

株式会社味香り戦略研究所は、味覚センサなどの機器分析によって食品・飲料の味や香りを数値化し、“見える化”することで、おいしさのパズルを解き明かす企業です。10万アイテムを超える食品の分析実績をベースに、消費者の「おいしい！」をわかりやすく表現し、それらを用いた商品開発、販売促進、ブランディングなどに対する各種サポート業務を行っています。

分析機器の一例［味覚センサ］

九州大学と（株）インテリジェントセンサーテクノロジーが共同開発した、世界初の味覚を測定するセンサ。「おいしさ」の重要な構成要素となる基本的な味覚（旨味、苦味、塩味、酸味、甘味、渋味）を数値化し、客観的に表現することができます。

長野県クラフトビールの情報の見方［掲載は企業名の50音順］

長野県産クラフトビール20品を様々な機器で測定。
データとともにおいしさの特徴をご紹介します。

スタイル：ピルスナー

白樺★蓼科 ピルスナー

風味 POINT

- パイナップルの香り
- ライトな飲み口

サポーターズ倶楽部の声
苦味と旨味のバランスが良く、ラベルもさわやか

ビールの色

淡 ★ 濃

330ml
ALC.5%

総合的な味わいのポイント

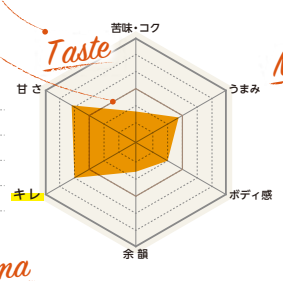
官能評価に参加した、しあわせ信州食品サポーターズ倶楽部の声をピックアップ

機器で測定した色データ

味覚センサで測定した味わいグラフ

大手生ビール16品の平均

苦味・コク	苦味とコク（味の厚み・複雑味）を表現しています。
うまみ	まろやかさを表現しています。
ボディ感	味の密度や濃厚さを表現しています。
余韻	後味に残る苦味やコク（味の厚み・複雑味）を表現しています。
キレ	酸味由来のキレで、すっきりさを表現しています。
甘さ	麦芽など素材の甘さを表現しています。



美味しさのかたち

キレの強さが特徴的なすっきりライトな口あたり。

香りの成分 Aroma

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

天ぷらまんじゅう

まんじゅうをてんぷら粉で揚げたもの。キレの強いビールの味わいが、まんじゅうの甘さを穏やかにし、次の一口へと導く組み合わせ。

官能評価による香りのイメージと、機械で測定した香り成分をアイコンで表現

専門家と、しあわせ信州食品サポーターズ倶楽部の官能評価や味覚センサによる分析から、おすすめのマリアージュをご提案

スタイル：ピルスナー

白樺★蓼科 ピルスナー

風味 POINT

- パイナップルの香り
- ライトな飲み口

サポーターズ倶楽部の声

苦味と旨味のバランスが良く、ラベルもさわやか

330ml
ALC.5%

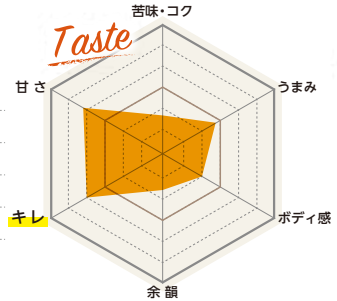
ビールの色

淡 ★ 濃

Taste

美味しさのかたち

キレの強さが特徴的なすっきりライトな口あたり。



Aroma

香りの成分

パイナップル　柑橘類　ローズ　フローラル　グリーン

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

天ぷらまんじゅう

まんじゅうをてんぷら粉で揚げたもの。キレの強いビールの味わいが、まんじゅうの甘さを穏やかにし、次の一口へと導く組み合わせ。

スタイル：ドンケル

白樺★蓼科 ドンケル

風味 POINT

- ユリのようなフローラルな香り
- キレの強い味わい

サポーターズ倶楽部の声

キレが強く、爽快感のある味わい

330ml
ALC.5%

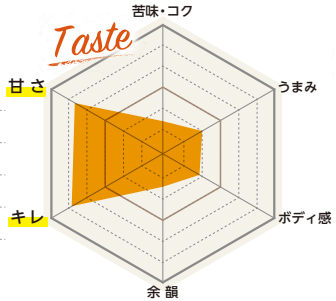
ビールの色

淡 ★ 濃

Taste

美味しさのかたち

苦味が穏やかで甘みと酸味のバランスが良いすっきりとした味わい。



Aroma

香りの成分

ユリ　アニス　ブドウ　カラメル　パン

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

ローメン

長野のB級グルメローメンとは、太麺にマトンやキャベツを加えた麺料理のこと。ローメンの濃厚な味わいがビールの酸味でさっぱりとした印象になる。

企業情報

株式会社池の平ホテル＆リゾーツ

https://www.ikenotaira-resort.co.jp

標高1450mの雄大な山々に囲まれた大自然の中にある地ビール工場では、ドイツ・ミュンヘンで35年の実績を持つトップクラスのブラウマイスターであるラインハルト・ミュンカー氏の最新技術を駆使したプラントで地ビールを製造。味に大きな影響をおよぼす水は、敷地内の井戸から汲み上げる湧き水「白樺の名水」。原料のビールモルト・ホップ・酵母は、いずれもドイツから直輸入。厳正な品質管理のもとに、新鮮なビールが生み出されている。

スタイル：アルト

穂高ビール アルト

風味 POINT

- 甘いロースト香
- クリアな味わい

サポーターズ倶楽部の声

穂高の自然を感じられ、お土産におすすめ

330ml
ALC.5%

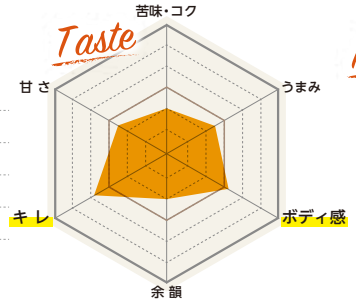
ビールの色

淡 ★ 濃

Taste

美味しさのかたち

苦味がおだやかでキレが強く、クリアな味わい。



Aroma

香りの成分

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

わさび漬け

さわやかなわさびの風味と辛みがアクセントになり、ビールの味わいが広がる。

スタイル：ケルシュ

穂高ビール ケルシュ

風味 POINT

- グルーンキウイ様の香り
- まろやかな味わい

サポーターズ倶楽部の声

清涼感があり、落ち着いてゆっくり飲める

330ml
ALC.5%

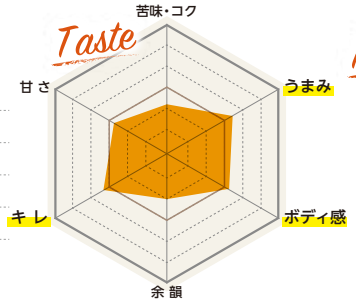
ビールの色

淡 ★ 濃

Taste

美味しさのかたち

苦味がおだやかで、うまみとボディ感が際立つまろやかな味わい。



Aroma

香りの成分

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

五平餅

五平餅のコクや甘さとビールがマッチしお互い味が広がる組み合わせ。

企業情報

株式会社エイワ 穂高ブルワリー

https://www.eiwamm.co.jp/

1997年地ビール事業開業。ビールに使用する仕込み水は、北アルプスからの伏流水を使用。安曇野産の原料を使用して、地域に根差した「地元ビール」。「食事と共に楽しめ、杯が進む」身近なビールを目指している。

スタイル：ピルスナー

THE 軽井沢ビール〈クリア〉

風味 POINT

- 穏やかなハチミツ様の香り
- まろやかな口当たり

サポーターズ倶楽部の声

定番・安心のおいしさ！
暑い日に水代わりに
飲めるビール

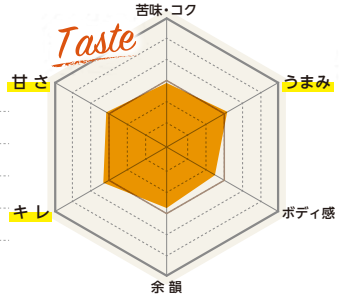
350ml
ALC.5%

ビールの色

淡 ★ 濃

美味しさのかたち

バランスの良い味わいで、クセがなく口当たりがまろやか。



香りの成分 Aroma

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

原木生ハム

生ハムの塩味をすっきりさせる。ハチミツ様の香りがアクセントに。

スタイル：フルーツビール

軽井沢香りのクラフト〈柚子〉

風味 POINT

- ゆず皮様のさわやかな香り
- すっきりライトな味わい

サポーターズ倶楽部の声

柚子の香りが爽やかで
後味もよい

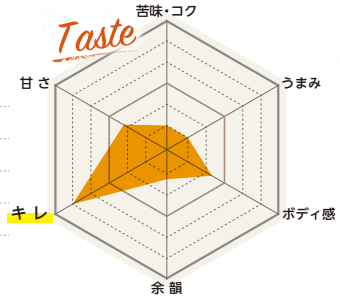
350ml
ALC.4.5%

ビールの色

淡 ★ 濃

美味しさのかたち

苦味が控えめでキレが強く、すっきりとした口あたり。



香りの成分 Aroma

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

信州そば

そばの複雑味と相まってビールの味わいが深まる組み合わせ。ゆずの香りがアクセントに。

企業情報

軽井沢ブルワリー株式会社

https://brewery.co.jp

軽井沢浅間山の冷涼名水で仕込み喉越し爽やかで何杯でも美味しく飲める本格プレミアムビール。
クラフトビール最大規模にして最新鋭の設備、7人の醸造家達が織りなす品質第一のビール。

スタイル：ペールエール

信州須坂フルーツエール ペールエール

風味 POINT

- 落ち着いた穀物様の香り
- 優しい甘さ

サポーターズ倶楽部の声

クラフトビール初心者でも飲みやすい味わい

330ml
ALC.5%

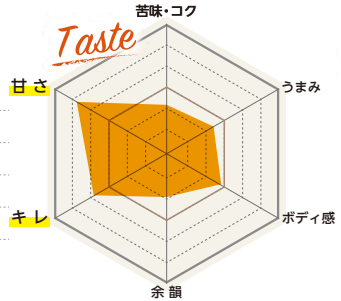
ビールの色

淡 ★ 濃

Taste

美味しさのかたち

甘みがありながらも
キレの良いライトな
口当たりが特徴。



Aroma

香りの成分

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

栗おこわ

ビールのライトな口当たりと栗おこわのやさしい甘さがマッチし、全体の味わいが広がる組み合わせ！

スタイル：フルーツビール

フルーツエール りんごドライ

風味 POINT

- アップルパイ様の香り
- すっきりとした味わい

サポーターズ倶楽部の声

いつもと違うビールを楽しむならこれ！

330ml
ALC.5%

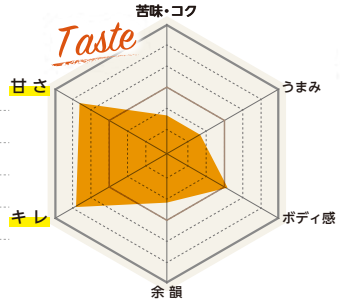
ビールの色

淡 ★ 濃

Taste

美味しさのかたち

ライトな口当たり。
甘さと酸味のバランス
の良さが際立ちます。



Aroma

香りの成分

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

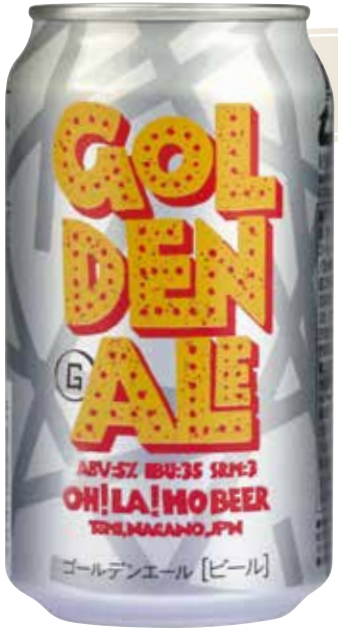
おやき

ビールのライトさが、様々な種類の餡の味わいに合う。

企業情報

株式会社クルークダイニング
信州須坂フルーツブルワリー
http://suzaka-fa.com

須坂の「新しい果実」フルーツエール！昼夜の寒暖の差が大きく降水量が少ない須坂市。須坂で育つ果実は寒さから守るために実が引き締まり、糖度が高くなる。須坂産果実をふんだんに用いた、爽やかな香りと、上品な甘みを活かしたクラフトビール。



スタイル：ゴールデンエール

オラホビール ゴールデンエール

風味 POINT

- 華やかでフルーティな香り
- 苦味が強いフルボディ

サポーターズ倶楽部の声

一口目がうまい！
苦味に魅了される

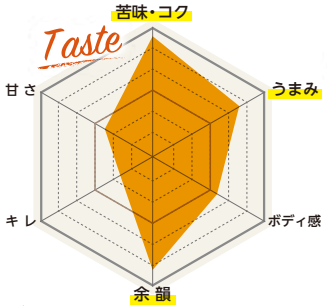
350ml
ALC.5%

ビールの色

淡 ★ 濃

美味しさのかたち

強い苦味が特徴的。うまみやボディ感もあり、ずっしりとした重厚感のある味わい。



香りの成分 Aroma

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

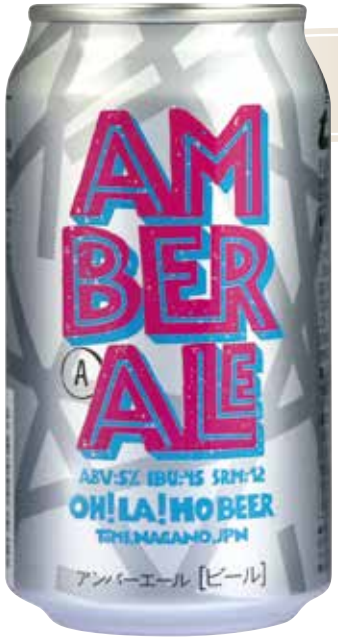
長野県産 リンゴのアップルパイ

りんごの甘味と酸味がビールの味わいを軽やかな印象にし、フルーティな香りともマッチする！

企業情報

株式会社信州東御市振興公社 オラホビール

http://tomi-kosya.com/ohlahobeer



スタイル：アンバーエール

オラホビール アンバーエール

風味 POINT

- コーヒー様のロースト香
- コクのある味わい

サポーターズ倶楽部の声

苦味の中にある
うま味が静かに広がる

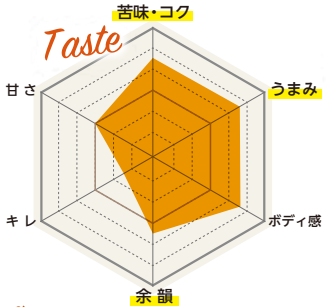
350ml
ALC.5%

ビールの色

淡 ★ 濃

美味しさのかたち

苦味の余韻とうまみが特徴的で飲みごたえがある。



香りの成分 Aroma

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

美味だれ焼き鳥

ビールの苦味がニンニク醤油タレの味わいを深める。焼き鳥の香ばしさとビールのロースト香が相性抜群。

1996年長野県東御市で誕生した「OH!LA!HO BEER」。「おらほ（OH!LA!HO）」とは、この土地の方言で「私たち、私たちの地域」といった意味。2010年にはホップ栽培にも取り組み、独自のビールを追及している。今年度は、新工場で生産される新ビールの拡販を目指す。

スタイル：ペールエール

志賀高原 ペールエール

風味 POINT

- レモングラス様の爽やかな香り
- 芳醇な味わい

サポーターズ倶楽部の声

辛口好きに
おすすめの味わい

330ml
ALC.5.5%

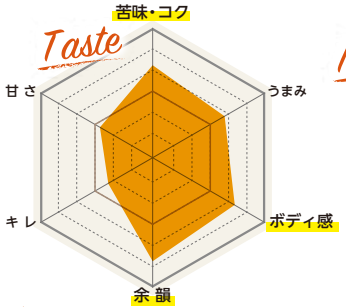
ビールの色

淡 ★ 濃

Taste

美味しさのかたち

全体的に味のボリュームが大きく、芳醇な味わい。



Aroma

香りの成分

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

笹寿司

笹寿司のやさしい酸味と、芳醇なビールの味わいがお互いを広げる組み合わせ。

スタイル：インディア・ペールエール

志賀高原 IPA

風味 POINT

- 軽やかでフルーティな香り
- しっかりと強めの苦味が特徴的

サポーターズ倶楽部の声

個性的な味わいで、
ゆっくり時間をかけて
味わいたいビール

330ml
ALC.6%

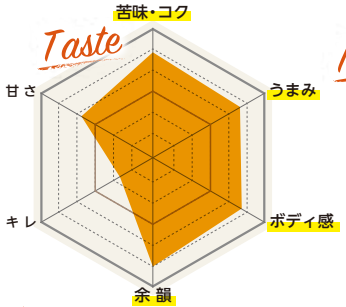
ビールの色

淡 ★ 濃

Taste

美味しさのかたち

強い苦味とうまみが特徴の濃厚な味わいで飲みごたえあり。



Aroma

香りの成分

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

信州サーモン

肉厚で脂ののった濃厚な味わいの信州サーモンには、しっかりとした強めのビールがおすすめ。

企業情報

株式会社玉村本店

http://tamamura-honten.co.jp

自家栽培ホップや酒米を使用するなど直接「農」に関わりながら「この地ならではの、自分たちが飲みたいビール」を追求している。また「最良の食中酒」を目指した、しっかりとした苦みと華やかな香りが特徴。

スタイル：ペールエール

松本ペールエール

風味 POINT

- マーマレード様の香り
- シャープな苦味

サポーターズ倶楽部の声

味わいが濃いので満足感がある！

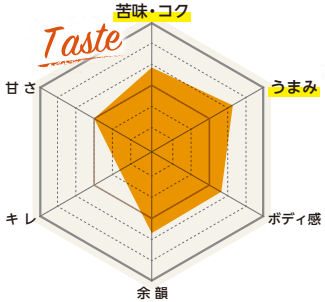
330ml
ALC.5%

ビールの色

淡 ★ 濃

美味しさのかたち

強い苦味と程よいうまみが特徴。厚みのある芳醇な味わい。



香りの成分 Aroma

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

栗かのこ

栗の蜜漬けを栗のあんに混ぜたもの。栗かのこの甘さで、ビールの苦味がまろやかな印象に変化する。

スタイル：セッション・インディア・ペールエール

松本セッションIPA

風味 POINT

- マスカットの香り
- 余韻を楽しむ

サポーターズ倶楽部の声

フルーティ感が後味の良さを際立たせる

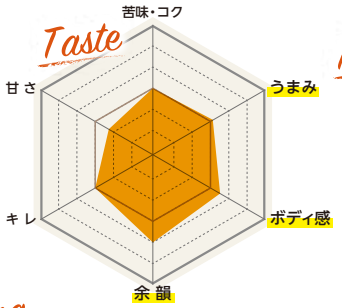
330ml
ALC.5%

ビールの色

淡 ★ 濃

美味しさのかたち

強めのうまみとボディ感に加え、余韻の強さも特徴的。



香りの成分 Aroma

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

信州ジビエ

ビールの程よいうまみがヘルシーなジビエの味わいとマッチする。ジビエのローストから煮込みまで様々な味わいに合う！

企業情報

株式会社松本ブルワリー

https://matsu-brew.com

長野県松本市第1号として誕生したブルワリー。ブランドコンセプトはあなたにAle(Yell-エール)を！地域に潤いを！小規模だから出来る、高品質で個性的なビール、思わずみんなが笑顔になってしまうビール。地域社会に元気と活気をもたらすビール。

スタイル：ゴールデンエール

ゴールデンエール

風味 POINT

- 青リンゴ様の香り
- すっきりとしたキレが特徴

サポーターズ倶楽部の声

バランスがとれた味わいで
安心感のあるビール

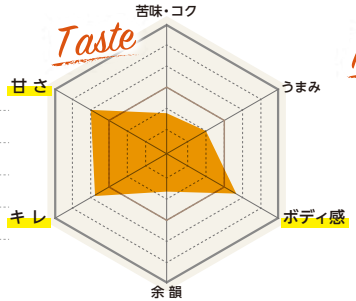
330ml
ALC.5%

ビールの色

淡 ★ 濃

美味しさのかたち

しっかりとしたボディ感と甘さに加え、すっきりとしたキレを併せ持つ味わい。



香りの成分 Aroma

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

おしぼりうどん

おしぼりうどんとは、ねずみ大根の搾り汁に信州みそ等を溶かしたつゆで食べるうどんのこと。大根の辛味と味噌のうまみでビールの味わいが深まる！

スタイル：フルーツビール

アップルホップ

風味 POINT

- すりおろしリンゴの香り
- ジューシーな味わい

サポーターズ倶楽部の声

ビールとリンゴの
味がマッチし、
まとまりのある味わい

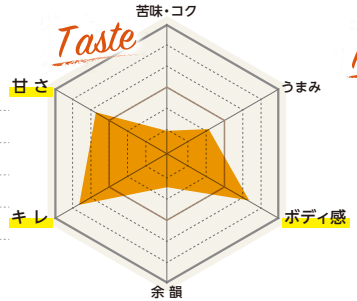
330ml
ALC.6.5%

ビールの色

淡 ★ 濃

美味しさのかたち

リンゴの酸味と甘さを存分に活かしたジューシーですっきりした味わい。



香りの成分 Aroma

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

山賊焼き

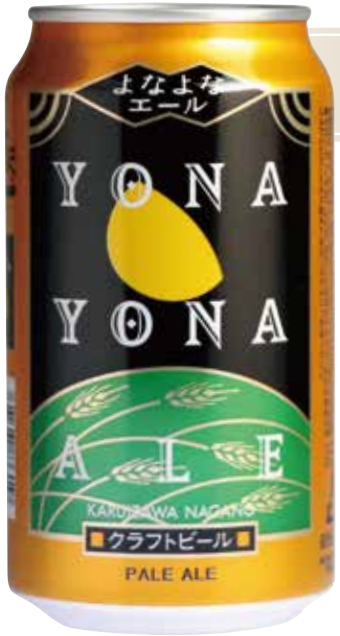
肉汁たっぷりの山賊焼きの味わいをビールがさっぱりさせる。揚げ物にレモンならぬアップルホップで香りつけ。

企業情報

南信州ビール株式会社　駒ヶ岳醸造所

http://ms-beer.co.jp

駒ヶ岳山麓位置する長野県第1号ブルワリー、“心に響く”商品づくりを。
地元に根付いた独創的なビールを中央アルプスの伏流水で真摯に醸造。



スタイル：ペールエール

よなよなエール

風味 POINT

- 上質なブドウの香り
- 味わいに広がりがある

サポーターズ倶楽部の声

香りとうま味のバランスが良い

350ml
ALC.5.5%

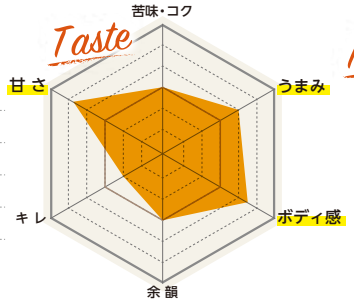
ビールの色

淡 ★ 濃

美味しさのかたち

先味の豊かな甘さとうま、後味の苦味で味わいのコントラストが楽しめる。

Taste



香りの成分 Aroma

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

わさび丼

濃厚な味わいをわさびがすっきりさせる組み合わせ！わさびの香りと合わさり、上質な香りに爽やかさがプラスされる。

スタイル：ペールエール

軽井沢ビール クラフトザウルス ペールエール

風味 POINT

- グレープフルーツ様の香り
- インパクトのある味わい

サポーターズ倶楽部の声

柑橘系の香りがまろやかな味わいとマッチする

350ml
ALC.5.5%

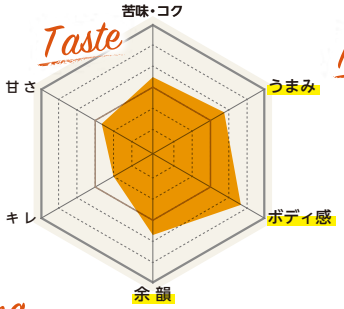
ビールの色

淡 ★ 濃

美味しさのかたち

うまみとボディ感が強いインパクトのある口当たりが特徴。

Taste



香りの成分 Aroma

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

おたぐり

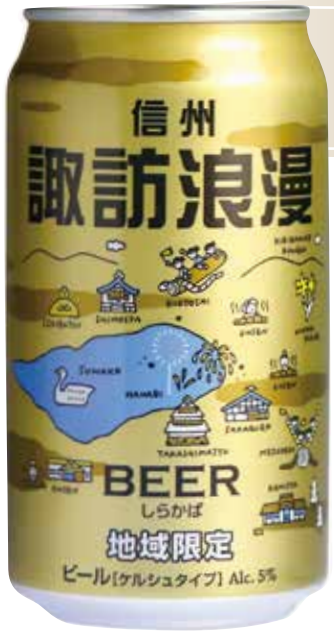
おたぐりとは、馬の腸の煮込み料理。濃厚な味わいがビールの濃厚さとも相まってバランスの良い組み合わせ。

企業情報

株式会社ヤッホーブルーイング

https://yohobrewing.com

1997年創業。代表銘柄「よなよなエール」をはじめ「水曜日のネコ」「インドの青鬼」「軽井沢ビール クラフトザウルス」など個性的なビール造りをしている。美味しいクラフトビールを通じて「ささやかな幸せ」をお届けしたいという想いを持ち、ファンとの交流イベントの開催や、従来のビール会社の枠を超えたユニークなプロモーション等、独自の活動を行っている。



スタイル：ケルシュ

諏訪浪漫ビールしらかば（ケルシュタイプ）

風味 POINT

- やさしいブドウの香り
- くせのない味わい

サポーターズ倶楽部の声

パッケージデザインで
諏訪湖周辺の
観光案内が楽しめる

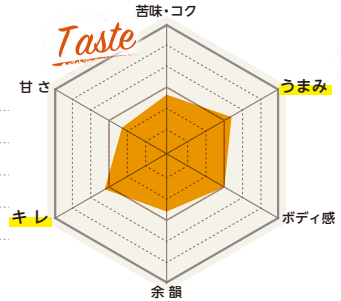
350ml
ALC.5%

ビールの色

淡 ★ 濃

美味しさのかたち

苦味が控えめでライトな味わい。クセがなく飲みやすい。



香りの成分 Aroma

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

野沢菜の漬物

野沢菜とビール、どちらもライトな味わいで似ている組み合わせ。ついつい飲みすぎてしまわないように注意！

スタイル：アルト

諏訪浪漫ビールりんどう（アルトタイプ）

風味 POINT

- ハチミツ様の香り
- 軽やかな甘さ

サポーターズ倶楽部の声

風味豊かでクセに
なりそうな味わい

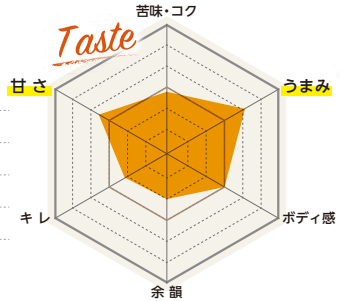
350ml
ALC.5%

ビールの色

淡 ★ 濃

美味しさのかたち

うまみと甘さが強い
まろやかな口あたりが
特徴。



香りの成分 Aroma

Mariage

長野食材と合わせるならこれ

信州伊那谷ガレット

伊那谷ガレットとは、そば粉を使用したクレープ状の料理のこと。軽やかな甘さとうまみがガレットのそばの風味と合う。

企業情報

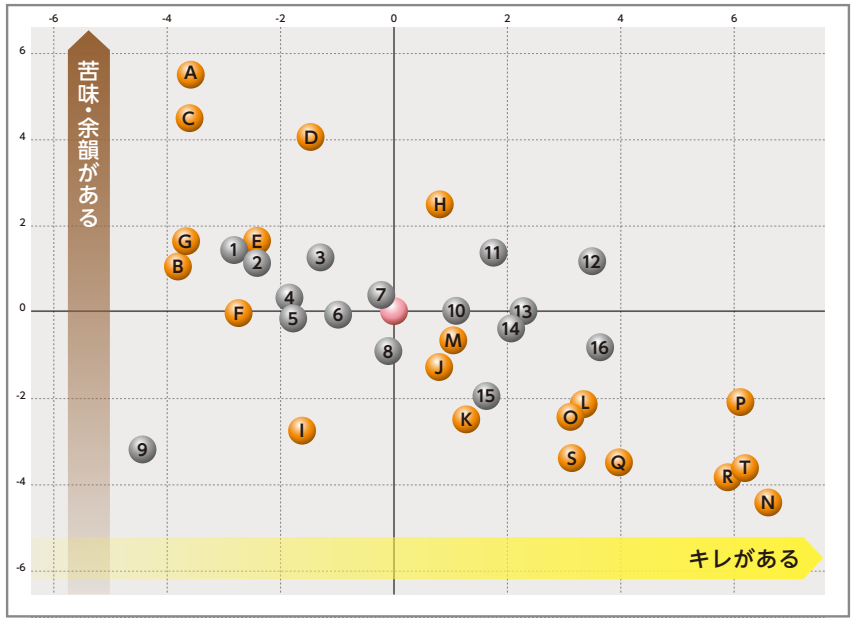
麗人酒造株式会社

http://www.reijin.com

創業寛政元年（1789年）の日本酒の酒蔵。霧ヶ峰高原からの伏流湧水を使用して醸造。

長野県のクラフトビールと大手生ビールの味わい比べ

長野県産クラフトビールと大手生ビールを味覚センサで測定し、苦味・余韻とキレのバランスを図で示しました。普段のビールとは一味違うクラフトビールの中から、お気に入りの1杯を見つけてみましょう。



……大手生ビール平均値（16品）

味香り戦略研究所調べ

- A 株式会社信州東御市振興公社 オラホビール ゴールデンエール
- B 株式会社信州東御市振興公社 オラホビール アンバーエール
- C 株式会社玉村本店 IPA
- D 株式会社玉村本店 ペールエール
- E 株式会社ヤッホーブルーイング 軽井沢ビールクラフトザウルスペールエール
- F 株式会社ヤッホーブルーイング よなよなエール
- G 株式会社松本ブルワリー ペールエール
- H 株式会社松本ブルワリー セッション IPA
- I 麗人酒造株式会社 りんどうアルト
- J 麗人酒造株式会社 しらかばケルシュ
- K 株式会社エイワ穂高工場 ケルシュ
- L 株式会社エイワ穂高工場 アルト
- M 軽井沢ブルワリー株式会社 THE 軽井沢ビールクリア
- N 軽井沢ブルワリー株式会社 香りのクラフト柚子
- O 株式会社クルークダイニング ペールエール
- P 株式会社クルークダイニング フルーツエールりんごドライ
- Q 株式会社池の平ホテル＆リゾーツ ピルスナー
- R 株式会社池の平ホテル＆リゾーツ ドンケル
- S 南信州ビール株式会社 ゴールデンエール
- T 南信州ビール株式会社 アップルホップ

1. エビスビール
2. 伝説のホップSORACHI 1984
3. ザ・プレミアム・モルツ
4. ザ・モルツ
5. 一番搾り
6. ハイネケン
7. ハートランドビール
8. ザ・プレミアム・モルツ香るエール
9. バドワイザー
10. サッポロ生ビール黒ラベル
11. キリンラガービール
12. ドラフトギネス
13. オリオンドラフトビール
14. レーベンブロイ
15. サッポロラガービール
16. アサヒスーパードライ

掲載クラフトビールメーカー INDEX

（企業名の50音順）

株式会社池の平ホテル＆リゾーツ https://www.ikenotaira-resort.co.jp	長野県北佐久郡立科町芦田八ヶ野1596 TEL.0266-68-2211 FAX.0267-55-6116
株式会社エイワ 穂高ブルワリー https://www.eiwamm.co.jp	長野県安曇野市穂高北穂高2845-7 TEL.0263-84-0174 FAX.0263-82-8177
軽井沢ブルワリー株式会社 https://brewery.co.jp	長野県佐久市長土呂64-3 TEL.0267-66-3311 FAX.0267-88-7773
株式会社クルークダイニング 信州須坂フルーツブルワリー http://suzaka-fa.com	長野県須坂市大字豊丘670-5 TEL.026-214-6225
株式会社信州東御市振興公社 オラホビール http://tomi-kosya.com/ohlahobeer	長野県東御市和 3875-2 TEL.0268-64-0006 FAX.0268-64-0111
株式会社玉村本店 http://tamamura-honten.co.jp	長野県下高井郡山ノ内町大字平穏1163 TEL.0269-33-2155 FAX.0269-33-3136
株式会社松本ブルワリー https://matsu-brew.com	長野県松本市中央3-4-21 TEL.0263-31-0081 FAX.050-3588-0663
南信州ビール株式会社　駒ヶ岳醸造所 http://ms-beer.co.jp	長野県上伊那郡宮田村4752-31 TEL.0265-85-5777 FAX.0265-85-5630
株式会社ヤッホーブルーイング https://yohobrewing.com	[佐久醸造所] 長野県佐久市小田井1119-1 TEL.0120-28-4747
麗人酒造株式会社 http://www.reijin.com	長野県諏訪市諏訪2-9-21 TEL.0266-52-3121 FAX.0266-52-3122