



京丹後の「桑」と「水」が紡ぎだす
京丹後で仕込んだ2つのクラフトビール
TANGO BEER と TANGO IPA
和久傳オリジナルレシピでお届けします

丹後ちりめんであえた和久傳のふるさと京丹後では、上質の桑が育てられています。
湿潤な気候に加え、海からのミネラルをたっぷり受けて育った
京丹後産の桑の葉の風味をビールに封じ込めるよう、職人の手で丁寧に醸造しました。
桑のやさしさと、駆けぬけるホップの爽やかさが織り成す芳香をお楽しみください。

<TANGO BEER>

まろやかですっきりした味わいが特徴のマイスター製法。
薬草としても用いられる桑の葉は高貴な香りと丸みのある
コクを備え、奥行きのある味わいのビールに仕上がりました。

原材料：麦芽（ドイツ製造）、ホップ、米、
コーンスターチ、桑の葉
アルコール分：5%

<TANGO IPA>

豊かなホップの香りに、爽やかな苦味が際立つインディアン・
ペール・エール。カスケードホップの潤沢な芳香とほのかに
ひろがる桑の甘みをお楽しみください。

原材料：麦芽（ドイツ製造）、ホップ、桑の葉
アルコール分：6.5%

<小売価格> ■ 店頭お受渡し 1本 935円（税込）

■ web 予約ご配送 1本 1,100円（税込・配送手数料込）+ 送料 800円 / 6本セット 6,800円（税込・送料無料）

<購入方法> ■ 和久傳各店舗（高台寺和久傳・室町和久傳・京都和久傳・丹・五）詳しくは各店舗へお問合せ下さい。

■ web 承り URL https://kyoto-kuchinashi.com/?category_id=5ffe9e7872eb463da3da696a



【お問合せ】 株式会社高台寺和久傳 広報部 宮瀬浩子 pr-kodaiji@wakuden.jp
京都市東山区祇園町南側 570-210 TEL. 075-221-1300 www.wakuden.jp

