



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%

<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](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](mailto:pr-kodaiji@wakuden.jp)  
京都市東山区祇園町南側 570-210 TEL. 075-221-1300 [www.wakuden.jp](http://www.wakuden.jp)

