

# 商品概要

## —マヌカホワイトエール—

### マヌカハニー発酵生まれの新ホワイトエール

白砂糖不使用のMYHONEYのマヌカはちみつを使用したホワイトビール  
「マヌカホワイトエール」の誕生です。

月に醸造できる本数が決まるとても貴重な「マヌカホワイトエール」。  
鳥取県内の自然豊かな場所で作られたビールで、味も丸みのある柔らかな味となっております。そんな鳥取をゆったりと感じていただけるように、また非日常から離れた感覚をビールとともに過ごしいただけるよう、販路は5つ星ホテル様、ラグジュアリーホテル様始めとする

日本でもトップレベルのホテル様、国内屈指の高級レストラン様にてお取り扱いをご検討いただいております。

#### マヌカホワイトエール

品名：発泡酒(麦芽使用率50%以上)

アルコール分：4.8%

内容量：330ml

賞味期限：製造日より3ヶ月

保存方法：要冷蔵

原材料名：大麦麦芽(カナダ製造又は国内製造※大麦麦芽の産地は、  
令和4年の使用実績順)、  
小麦麦芽(イギリス製造)、小麦、オーツ麦、マヌカハニー、  
ホップ、オレンジピール、コリアンダー、炭酸ガス

配送方法：クール便



# 商品特徴

## MYHONEY マヌカハニー×倉吉ビール

### はちみつビール誕生

#### 01 MYHONEY × 倉吉ビール

鳥取県倉吉市内にて醸造所をお持ちの倉吉ビール様とMYHONEYのはちみつを使った新しいクラフトビールが誕生しました。

#### 02 白砂糖不使用

通常ホワイトビールに使用されている砂糖を使用せず、甘さはMYHONEYのマヌカハニーだけを使用。スッキリとした甘みで何杯飲んでも飽きのこないお味となっております。

#### 03 至極の1杯をお楽しみ下さい

マヌカハニーで作られたビールは苦味と旨味のバランスが絶妙で、雑味のないスッキリとしたホワイトビールです。今までにない美味しさのビールをお楽しみ下さい。

