

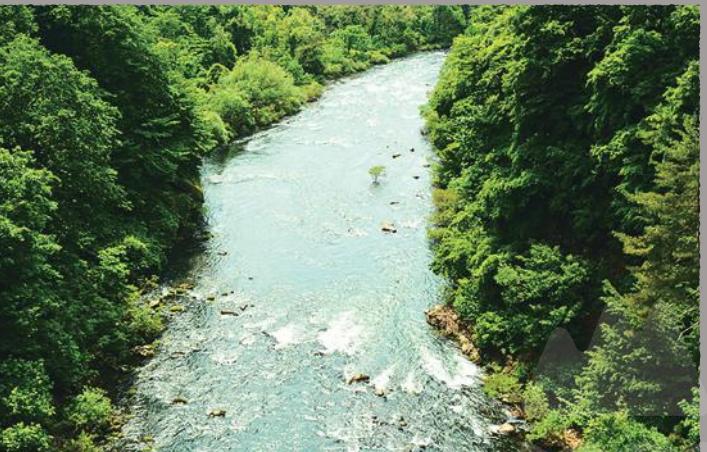
# 新潟ビール醸造とは？

What's NIIGATA BREWERY?



## 一期一会の感動をもたらす ビールを目指して

新潟県北部の胎内市が旧黒川村時代にはじめた本格的地ビール製造。  
本場ドイツからマイスターを招聘し、厳選された原材料を使い丁寧に醸造された  
胎内高原ビール、新潟自慢のプレミアム・クラフトビールを、是非お召し上がり  
ください。



## 日本でも珍しい超軟水(硬度14度) 天然水で仕込んだビール

胎内高原を抱えた飯豊連峰から流れる伏流水を原料にしています。  
軟水はビール造りに適した水で、胎内高原ビールがスッキリ飲みやすい理由の  
ひとつです。

# 胎内 高原

新潟県の北部に位置し、日本一低い山脈である櫛形山脈と飯豊連峰に囲まれた場所です。

飯豊連峰からの雪解け水は伏流水として胎内川にも流れ込み、  
大地を潤します。

その豊かな自然の恵みを、稲作や畑作、花き栽培、畜産などの  
産業に活用し、胎内市には美味しいものが数多くつくられています。  
我々のクラフトビールも地域に根差した、自慢の逸品です！



## 新潟ビール醸造(株) 山の駅 胎内高原ビール園

〒959-2823  
新潟県胎内市熱田坂670番地  
営業時間 11:00-16:00 定休日 土日祝日  
TEL 0254-48-2020

弊社HPやショップサイトはこちら ▶



Niigata Tainai Kogen Beer is  
"beer to drink while looking up at the sky"  
born in the great nature of Tainai Kogen,  
which is famous for its starry sky.  
A combination of snowmelt water from the Tainai Plateau  
and traditional German techniques,  
it is authentic but unpretentious, unpretentious yet delicious.  
It's a beer that makes you think of the sky the more you drink it.

TAINAI KOGEN BEER  
NIIGATA BREWERY CO., LTD. 胎内高原ビール



## これぞ 新潟らしい クラフトビール

This is craft beer made from Japanese rice grown in Niigata.

丹精込めて育てられた  
新潟県産コシヒカリを原料に加え、  
ビール職人たちにより醸された  
米どころ新潟らしいクラフトビールです。



豊かな大自然に囲まれた新潟県胎内市。  
その中で育まれた田んぼで  
丹精込めて育てられた  
新潟県産コシヒカリを原料に加え、  
ビール職人たちにより醸された  
米どころ新潟らしいクラフトビールです。



### 吟籠IPA

ホップの香りと苦味が調和された新潟らしいIPA。  
柑橘系ホップの香りと苦味、お米を感じるほのかな  
味わい、スッキリとした飲みやすさのバランスが  
絶妙なビール。



### 吟籠WHITE

香り高く、苦味を抑えたフルーティービール。  
4種類の柑橘系ホップを使用した華やかな  
香り、お米を感じるほのかな味わい、  
苦味を感じないフルーティーなビール。



各ビールの特徴や原材料の詳細はこちら▶

TAINAI KOGEN BEER  
胎内高原ビール

# 空を見上げて 飲むビール。

胎内高原ビールは、満天の星空で有名な胎内高原の大自然で生まれた  
「空を見上げて飲むビール」です。胎内高原の雪解け水とドイツの伝統技術を  
掛け合わせた、本格的だけど気取らない、気取らないのにしっかりおいしい。  
飲むほどに、思わず空を見上げてしまうビールです。



### 太陽のピルスナー SONNE

透き通った淡い黃金色で、すっきりとした  
爽快感と、ホップの爽やかな苦味が特徴。

*Pilsner*

### 月のアルト MOND

濃厚な麦芽の風味と、後を引くホップの苦味、  
クリーンでみずみずしい味が特徴。

*Alo*



### 雲のヴァイツェン WOLKE

苦みが弱く、バナナやクローバーを思わせる  
爽やかでフルーティーな香りが特徴。

*Weizen*

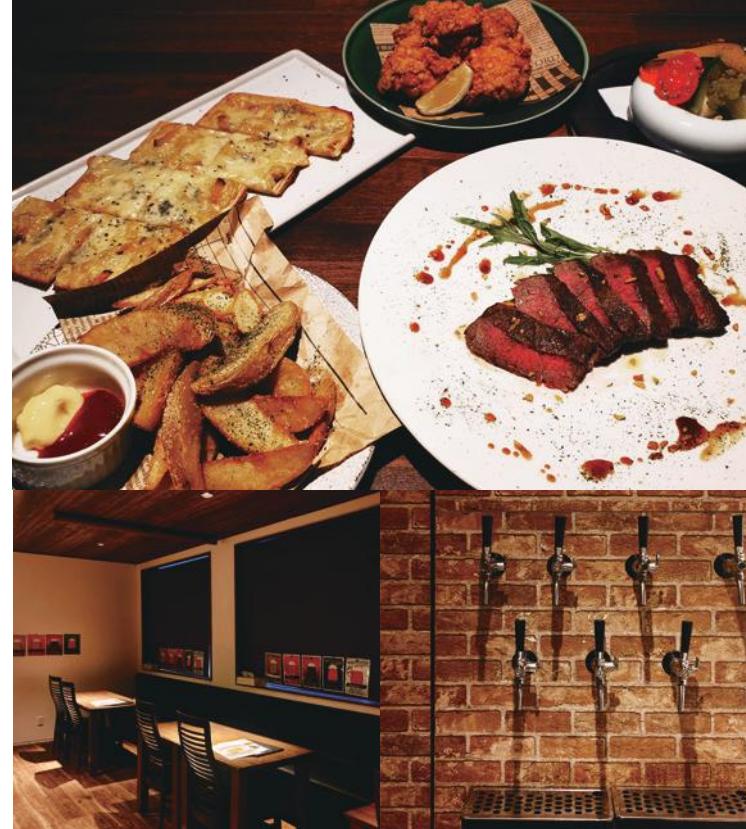
### 星のシトラヴァイツェン STERN

飲み口はフルーティーなのに、喉を通った後にくる  
柑橘系の爽やかな香りと苦味が特徴。

*CitraWeizen*



TAINAI KOGEN BEER  
ビアダイニング en



### ビアダイニングen

胎内高原ビール園の直営ダイニングバー「ビアダイニングen」

鮮度抜群の胎内高原ビールと地元食材をめいっぱいに楽しめます。

ビールの他、日本酒やカクテル、ワインなど50種類以上のドリンクメニューをご用意しております。

〒959-2656  
新潟県胎内市西本町18-55-2  
JR羽越本線 中条駅 徒歩2分

営業時間 17:00-23:00(22:00L.O.) 不定期  
TEL 0254-20-8190