

## 【マイスター】



### 丹後クラフトビール【マイスター】はまろやかでクリアな味わいが特徴

"副原料で丹後産コシヒカリを使用。まろやかなすっきりクリアな味わいが特徴です。

京都の道の駅 丹後王国「食のみやこ」内で作っている自家製クラフトビールです。

### マイスターの味の特徴

コク★★	爽快感★★★★★	苦み★★
------	----------	------

マイスターの名前の由来…  
マイスターの一番の特徴が、丹後産コシヒカリを副原料に使用していることです。お米を使っていることから、米（マイ）スターと名づけました。  
お米を使用していることからまろやかな味になっており、ぜひ「最初の1杯」として飲んで頂きたいクラフトビールです。

マイスターに合うおすすめ料理  
お米を使用していることから、和食、特に焼き魚との相性がばっちりです。

## 【アンバーエール】



### 丹後クラフトビール【アンバーエール】は芳醇で香が強いのが特徴

"オリジナルブレンドで、モルトの香が強いのが特徴です、口当たりもまろやかで、濃厚、芳醇なビールです。  
京都の道の駅 丹後王国「食のみやこ」内で作っている自家製クラフトビールです。

### アンバーエールの味の特徴

コク★★★★	爽快感★★	苦み★★★★
--------	-------	--------

アメリカ産のカスケードというホップを使用しており、褐色の見た目もそのため味も濃厚で芳醇な味が特徴であり、グレープフルーツのような苦みや酸味も感じることが出来ます。

クラフトビールマニアの方たちの中にもおすすめしたいのが、このアンバーエールです。