

The Yoshida Times

VOL.2

麦酒との ステキな 出会いに乾杯！

お肉が主役の
ワクワク
商店街

広告

毎月29日は ニクソンの日



NIKUSON大統領
「肉屋の息子」

全国最大級！クラフトビールの数々。

(牛三郎調べ)

本場ドイツが認めた手づくりソーセージ類も集結。

あっぱれ!!



定番から
マニアックな
銘柄あり◎

ショッピングセンター吉田は酒類を約220種。クラフトビールだけで約80種も。定番ビールに加え、COEDO、ベアレン、エチゴ、よなよなエール、BREW DOG、ヒタチノ（木内酒造）、Y.MARKETを常時販売。ラベルや瓶を眺めているだけで、気持ちがアガる多様さ。最高の1杯が必ず見つかります。また、ドイツIFFA（ドイツの食肉コンテスト「食肉産業機械国際見本市」）金賞受賞の手造りソーセージ類も販売しています。ソーセージのご紹介は次号で。

ベアレンクラシック

ドイツの伝統的なラガービールを再現した本格派ビール



普段あまり飲まない方や初心者にぜひ！

オススメクラフトビールでお肉もおいしく♪



COEDO
毬花（まりはな）

淡い黄金色の液色。シトラスを思わせるアロマが華やかに香る柑橘系のジューシーなフレーバーで、ふつうのIPAに比べアルコール度数は低めで飲みやすい爽やかでスッキリとしたイエローエールです。食事との相性も◎



IPAって何？

IPA（インディア・ペールエール）とは、ホップをたっぷり使った香り高く苦味の強いビールのことです。18世紀のイギリスで、インドへの長期輸送に耐えるために生まれたスタイルとされ、今ではクラフトビールの代表格。柑橘の香りが華やかなアメリカンIPAや、度数の高いインペリアルIPAなど種類も豊富。10～12℃に冷やし、専用グラスで飲むと風味が引き立ちます。スパイシーな料理や肉料理との相性も抜群です。



のんびりふんわり
苦味なくやわらかな味わい



ビールとレモネードの融合
暑い夏や気分転換に！

果実酒も
紹介しちゃう



ベアレンの果実酒もオススメ
岩手産りんごを丁寧に搾り、
3つの味が楽しめる！

エチゴ 「のんびりふんわり白ビール」

リラックスしのんびり飲んでください！小麦麦芽を50%以上使用したドイツの伝統的な白ビール“ヴァイツェン”。バナナのようなフルーティな香り。苦味をあまり感じない柔らかな味わいが特徴のやさしいホワイトビールです。

ベアレン レモンラードラー

南ドイツで「ラードラー（自転車乗り）」として親しまれる、ビールとレモネードを合わせたカクテルがルーツ。レモンの自然な香りと酸味、ビールのほのかな苦味が絶妙に調和し、すっきりとした飲み心地が特徴。暑い日や気分転換にぴったりな一本です。



ベアレン シードル

岩手県産りんごを100%使用した無添加の微発泡果実酒です。保存料や香料を使わずりんごを丁寧に搾って醸造。ドライ・スイート・ゆずの3種があり、それぞれ個性豊かな味わいが楽しめます。果実酒のため賞味期限はなく、熟成による味の変化も魅力。自然なりんごの美味しさを気軽に楽しめるシードルです。

店頭にあったらラッキー！一期一会な一杯。

UCHU BREWING (うちゅうブルーイング)

ショッピングセンター吉田は山形でも数少ない取扱店舗です。一口飲んだら虜になる、ご褒美ビール。同じ商品が再入荷することはほとんどなく、まさに一期一会の1杯との出会いです。



GREAT DANE BREWING (グレートデーンブリューイング)

「ビールを楽しもう、人生を楽しもう！」をモットーに、アメリカ・ウィスコンシン発のクラフトビールグレートデーンが24年に仙台市秋保に上陸。個性豊かな味わい、ポジティブでピースフルな世界をビールで届けます。

山形発のクラフトビールも充実。お土産にも最適。

月山ビール



道の駅にしかわ・月山銘水館の地ビールレストラン発。ドイツの“ビール純粹令”に基づいた、麦芽100%ビールです。キリッとした味わい。苦みも穏やかで、爽快な喉ごしで世界で愛されています。



米沢ジャックスブルワリー

地元産食材と世界のホップを使い多彩なビールを製造。パールエールやIPA、季節限定品などスタイルも豊富で、初心者から愛好家まで楽しめるのが魅力。ビールを好きになるきっかけを提供するブルワリーです。



ショッピングセンター吉田
〒990-0827 山形市城南町 3-7-40
TEL 023-644-5629
営業時間 平日 9:30~19:30 / 土日 9:00~19:30
定休日 年中無休



GO!
GO!

