

HONEY BASIL

Beer brewed with honey and basil

中世ヨーロッパでは、ビール醸造の際に様々なハーブや花蜜を加えるのが一般的でした。

このハニーバジルには、醸造過程でキャラメルモルト、バジル、そして隠し味として微量のハチミツを加えることにより、ホップの苦みを抑え、ハーブや花のような香りを引き立てました。

特にビールの苦みが苦手な女性の方などにお勧めです。



BISON



Brewing Specs

内容量 **355ml (12oz)**

アルコール度数 **6.0%**

IBU **12**

上面発酵

USDAオーガニック認定商品

FOOD PAIRINGS:



モッツアレラカプレーゼ



ガスパチョ



パッタイ



ピザ



ハーブ料理

【バイソン・オーガニックビールからのメッセージ】

1989年の創業以来、USDAオーガニックの原料を使用して、飲んで楽しい“ヒネリ”の利いたビール開発を続けています。

また、環境への負荷を最小限に留めた醸造工程と資材選定を常に意識し、勿論GMO原料は不使用。美味しいことに加えて、オーガニック・ビールを選択することは、より地球に優しい農業を営む有機農家をサポートし、環境保護や使用エネルギー削減へと繋がります。

【“CHANGE”を求めて】

消費者の選択が環境に与える影響は相当なものです。

そんな消費者が集うレストランやバーが、仮に週に一回 60 %程のオーガニック・ビールを仕入れたとすると、それだけでフットボール・フィールド一面分の農地を一般から有機に変更する手助けになるという統計があります。このサイズの農地があれば、そのレストラン 1 週間分の野菜を余裕で提供出来るでしょう！

* アメリカでの統計です。