



2018.12 柏エール誕生

柏エールは、かしわ亭 増尾台店にて製造したオリジナルのクラフトビールです。

2018年12月1日からご提供を開始しました。

作り立てのクラフトビールのお味をぜひともご堪能ください。

中ジョッキ 500円(税別)

柏エールの誕生秘話

柏エールは、地ビールの先駆者である銀座「八蚕」で修業した経験をもとに商品開発をしています。

また、開発にあたり、地ビール業界では有名な「ビア+」や「栃木マイクロブルワリー」、「アドバンスブルーイング」など皆様から厳しくも暖かいアドバイスをいただき、誕生しました。



製造責任者で
柏育ちの梅崎



アルコール度数 5%

柏エールの3つのこだわり

1. 飲みやすさ

特徴的なクラフトビールが多い一方で、一杯飲むと飽きてしまうビールが多いのが現状です。柏エールは飲食店生まれのビールです。お食事しながら何杯でも飲めるビールを目指しました。

2. ビールを愛する店長の思い

大手居酒屋チェーンで働いた店長が、長年育った柏の名前をつけるのにふさわしいビールとして納得できるまで試行錯誤して作ったクラフトビールです。

3. 柏市で限定生産

柏エールは工場ではなく、地元柏市の光が丘にて、一工程ずつ丁寧に味を確かめながら生産しています。このため生産量を限定してご提供しています。

今後の柏エールの展開予定

今後、柏エールは「道の駅 しょうなん」での販売を予定し、柏市役所と協議しています。同時に、柏市の農産物を取り入れた新たな柏ビールの種類を増やすことを予定しており、柏市役所や柏の農家の皆様と詳細を詰めており新たなラインナップを、今春に発売予定です。

Facebook ページにて  **してくれた方にサービス実施中 !!**

柏エールをひとりでも多くの柏市の方に知っていただきたいと考え、Facebook ページでかしわ亭や柏エールの情報を発信しています。ぜひともかしわ亭の Facebook ページに“いいね”や Facebook ページのシェアをいただけませんか？
サービスとして、柏エールを1杯100円(税別)ご提供いたします。



かしわ亭 増尾台店 (柏ブルワリー)

