

クラフトビール

Be Easy Brewing

デビーズ ペールエール

×

手焼き

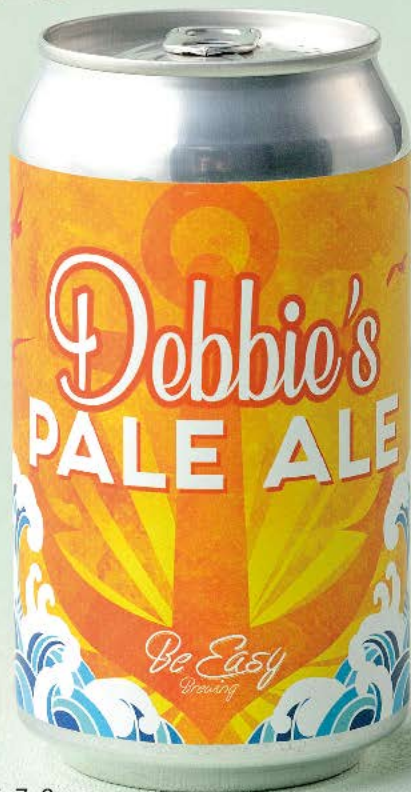
ピスタチオせんべい

デビーズ ペールエール

原材料名 大麦麦芽、ホップ

種類 ペールエール

アルコール度数 6%



Be Easy Brewing

〒036-8042 弘前市松ヶ枝5-7-9

Tel.0172-78-1222

<https://www.beeasybrewing.com/>

弘前発クラフトビール × 手焼きせんべいにナッツ

青森の駅で初めて買ったお土産は、小山せんべいでした。こういったせんべいにナッツという、ありそうでなかった組合せは、友達にも大人気！今やすっかり定番のお土産になりました。間口が特に気に入っているのはピスタチオで、これにはやはりデビーズのペールエールを！クラフトビールを弘前から発信したいという意気込みのもと、丁寧なビール造りが行われています。一口飲むとそのキメ細かい泡立ちにまず驚きます。そして心地よい苦味がピスタチオの香ばしさを引き立てるのです。(間口)



手焼きピスタチオせんべい
小山せんべい店(弘前市)