



酵母は生きています。  
 生きているから、気温や気候、栄養素  
 などによって働き方が変化します。  
 そんなビール造りの話を聞きながら、美味しいと  
 楽しいが発酵している真庭産地ビールを飲んでみ  
 てください。皆さまのご参加をお待ちしています。



☆簡単な麦汁作り体験もおこないます。

三浦弘嗣 / 美作ビアワークス

大学で微生物を専攻。地ビール専門の飲食店や  
 地ビール製造責任者を経験し、2018年に故郷  
 真庭でブルワリー(醸造所)を開設。

ひしお食の企画

# 真庭産地ビールを知って楽しもう!!

2020 10/10 (土) 15:00~17:00 1,500円 (税込) 勝山文化往来館ひしお中庭  
 ※30名様限定。定員になり次第締め切らせていただきます。

試飲あり

おつまみ + + = お好きな地ビール2杯

当日アルコールが  
 飲めない方は

or

おつまみ + + = ノンアルコール1杯 持ち帰り地ビール1本



製作工程



・麦芽の糖化(麦芽とお湯)



麦汁の煮沸(ホップ投入)



麦汁の完成(仕込みは1日)



酵母による発酵(2週間程度)

★お申込みは下記にお名前・連絡先をご記入いただき、勝山文化往来館ひしお事務所にご持参いただくか、FAXまたはお電話でも受付いたします。

キリトリせん

必ずご予約をお願いします。

申込書

代表者  
お名前

代表者ご連絡先  
ご住所

申込総人数 ( ) 名 お電話番号

申込先: 勝山文化往来館ひしお  
 TEL/FAX: 0867-44-5880 e-mail: hishio2@hishioarts.com



勝山文化往来館 ひしお

主催: 特定非営利活動法人 勝山・町並み委員会

\*会場では、ウィルス感染症への対策を徹底しますので、皆様のご協力をお願いいたします。状況により、開催日程等が変更になる場合があります。事前に開催情報をご確認ください。