



「きぬえさん、松戸ビールを飲んでみませんか」と、お誘いをくださったのは聖徳大学の花輪教授。教授は「NPO法人全国生涯学習まちづくり協会」の運動の一環「創年」の活動広報部長でもあります。試飲会は聖徳大学10号館で行われ、当日は醸造所からビールが樽で持ち込まれました。出来たビールは口の肥えた飲兵衛の皆さんに評判上々。こんな美味しいビールをUKIUKI読者の皆さんに紹介しなきや、きぬえがすたる!

伊勢丹 松戸店 酒売場
原材料・麦芽、麦、砂糖、ホップ、イースト、松戸産季節の野菜(かぶ)
発酵方法(天然)◎内容量(10°C以下)420円
小売価格(税込)420円
営業時間/18時~1時。(一単位食堂広報より)

「我が松戸にも、地ビールを!」と、一単位食堂推進委員会(本紙184号にて紹介)のメンバーによつて「松戸の特産を使つたビールを作ろう」と立案され、「有 恵ビール醸造所」へ相談しました。相談を受けた恵ビル醸造所では、研鑽を重ねた。恵ビル醸造所の特色を生かしたビールをと、注文の松戸特産の野菜のエキスをブレンド

酸ガスです。

今年の4月1日にデビューラン定販売しました。恵ビル醸造所には、「ネーミング

も『松戸ビール』と言う

に天然是の米糀剤と言つて

も過言ではありません。

人工の炭酸ガスは一切含

まれておらず、全て酵母

が作るお腹の張らない炭

酸、食物繊維、ポリフェノールが含まれた、まさ

ら、9種類のビタミン、核

酸、食物繊維、ポリフェ

ノールが含まれた、まさ

ら、9種類のビタミン、核

酸、食物繊維、ポリフェ

ノールが含まれた、まさ