

飲むたびにひろがる厳選カカオの深い味わい フランス・プラリュ社のクーベルチュールを使用 甘くないカカオビール「クリオロエール」

株式会社鈴音 霧笛楼事業本部(本社:神奈川県横浜市金沢区、代表取締役社長:鈴木信晴。以下、霧笛楼)は、2018年12月下旬より冬季限定カカオビール「クリオロエール」の販売を開始いたしました。
*酒税法改正により、ビール表記となりました。

冬季限定「クリオロエール」は、横濱元町のフレンチレストラン「霧笛楼」と「横浜ビール」とのコラボレーションにより誕生したフランス・プラリュ社のクーベルチュール「マダガスカル」使用の、本物志向のプレミアム(カカオビール)です。

味の決め手となるのは、チョコレートの原料となるカカオ豆。とりわけクリオロ種はまろやかな味わいが特徴の、世界的にも生産量が少ない希少なカカオ豆で知られています。フランス・プラリュ社の自社農園で栽培されたクリオロ種100%カカオが原料のクーベルチュールを使用した「クリオロエール」は、香ばしくほろ苦い大人の味わいの中に、アフターテイストでほのかに上質なカカオの余韻をお楽しみ頂ける逸品です。肉料理、煮込み料理、ショコラなどのスイーツ、ドライフルーツ、ナッツとの相性も抜群です。甘いものが苦手な方へのバレンタインギフトにもおすすめ。少量限定醸造 1000本、冬季限定での販売。(税別本体価格 580円)



□名称:ビール
□原材料:麦芽 ホップ 糖類 カカオマス 香料
□内容量:330ml
□アルコール分:5.5%

■報道関係者様お問合せ先

株式会社鈴音 霧笛楼事業本部 鈴木令二 Tel:045-774-1669 Fax:045-774-1675

■商品に関するお問い合わせ

株式会社鈴音 霧笛楼商品センター Tel:045-785-1361 Fax:045-785-1366