

# THE DINING BEER



「世界最高の料理の味を損ねることなく  
料理を楽しみながら美味しく飲める」

## イネディット



「エル・ブジ」が「エストレージャ・ダム」と開発した、  
エル・ブジの料理のために唯一出すイネディット



「イネディット」とは、スペイン語で  
「前例のない」の意。  
『DAMM社』のビールマスターと、  
世界最高レストラン『エル・ブジ』の  
シェフやソムリエの「ダビット・セイハス」氏が  
チームとして共同開発しました。

白ワイン用のグラス  
に注いで飲むことを  
お勧めします

### ■イネディット 750ml 瓶 Alc 4.8%

原料には水、大麦麦芽、小麦、ホップ、コリアンダー、オレンジピール、酵母を使用し、  
ラガービールとホワイトビールの醸造法を組み合わせることで醸造されます。

特殊醸造により、外観は微かに濁っていて、香りは繊細。  
まずフルーツや花の香りが鼻を抜けた後、フレッシュな酵母の香りと甘いスパイスを連想するような  
香りが感じられます。  
泡立ちはクリーミー且つソフトで、デリケート。柔らかなボディ感で余韻は長く爽やかです。

ビールグラスよりも白ワイン用のグラスに注いで飲むことをお勧めします。  
食事の間は氷水を入れたワインクーラーで冷やし、  
注ぐ際にはグラスの半分以上満たさないようにすることが、  
美味しくいただくポイントです。

### オープン価格

JANコード 8410793333179

1ケース 12本入り

※ケース単位でのご注文となります。

### ■イネディット 330ml 瓶 Alc 4.8%

### オープン価格

JANコード 8410793333193

1ケース 24本入り

※ケース単位でのご注文となります。

原料にオレンジピール、コリアンダーを極少量使われているため、  
日本の酒税区分上、発泡酒扱いになります



330ml  
あります！



有限会社 オーケストラ

TEL 0576-25-6631

FAX 0576-25-4074

岐阜県下呂市森 967-7

<http://www.orchestra.co.jp/>