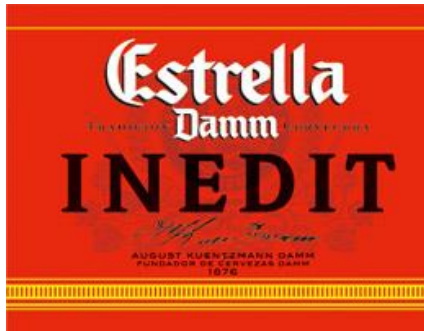


「最も予約の取れないレストラン」のシェフが  
スペイン No.1 ビールメーカーと造り上げたグルメと合わせるためのビール、**イネディット**



「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ビール」

**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%

JAN コード 8410793333179

1ケース 12 本入り

希望小売価格 オープン

■イネディット 330ml 瓶 Alc 4.8%

JAN コード 8410793333199

1ケース 24 本入り

希望小売価格 オープン

※イネディットのご注文は、**ケース単位で承ります。**

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。



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/>