

自閉症の人とともに 西陣麦酒を醸造・販売するプロジェクト



～京都に新たなクラフトビール誕生～

第1弾

YUZU India Pale Ale

IPA 柚子無碍「ゆうずうむげ」

ゆずとホップの香り立つ、
ちょっぴりスパイシーなビールに仕上がりました。

醸造所併設のタップルームにて
できたてのビールをご提供しております。

みなさま、お誘い合わせの上、是非お越しくださいませ。



■ 11月・12月の営業スケジュール

11月 3日(金)12:00～20:00	12月 1日(金)15:00～20:00
11月10日(金)15:00～20:00	12月 8日(金)15:00～20:00
11月17日(金)15:00～20:00	12月15日(金)15:00～20:00
11月24日(金)15:00～20:00	12月22日(金)15:00～20:00
	12月29日(金)12:00～20:00
	12月30日(土)12:00～20:00
	12月31日(日)12:00～20:00

- ・お値段：10オンス（約300ml）500円
20オンス（約600ml）900円
- ・現在フードメニューはございませんので、
フードの持込みOKとさせていただきます。
（近隣にコンビニもございます）



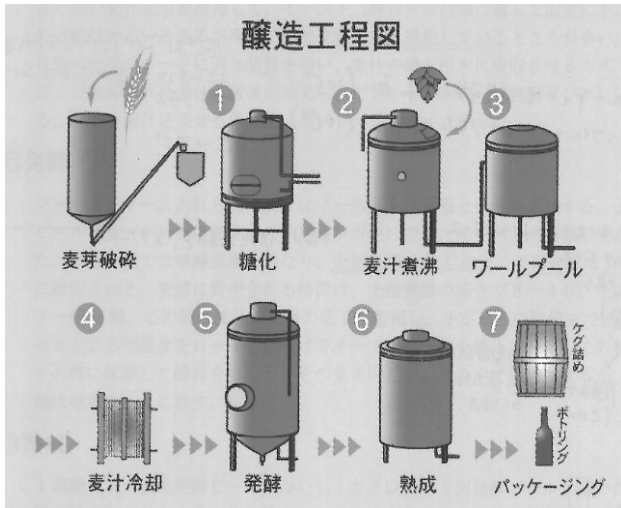
■ アクセスは裏面をご覧ください

自閉症の人とともに 西陣麦酒を醸造・販売するプロジェクト

■醸造所について

醸造所では、年間6000ℓの麦酒を醸造します。

開所当初は、レストランやビアバーなど主に店舗向けの樽詰め販売と、醸造所併設の試飲スペースでの店頭販売を実施します。できるだけ早い段階で瓶詰による小売販売も実施したいと考えています。



図『醸造学基礎セミナーテキストより引用』

小規模醸造所では、醸造工程を簡素化するところも少なくないようですが、香りを引き立たせるための工程では雑味も増え、雑味を抑えるための工程では香りが減るかわりにコクが引き立つ、減った香りを最後に足すなど、ひとつひとつの工程には重要な意味があります。不要な工程などなく、西陣麦酒では工程を簡素化されずに醸造されます。

■ご寄付を頂いた皆さまに、改めて心から感謝申し上げます。

出来立てホヤホヤのビールを是非ご賞味ください。

また第2弾、第3弾と醸造していく予定です。

これからも皆様のご期待に添えるよう、精進いたします。

■アクセス

- 公共交通機関
 - ・京都市営地下鉄「今出川」駅より西へ徒歩約10分
 - ・京都市営バス JR京都駅前より9・101系統に乗車「堀川今出川」で下車、徒歩1分
- お車
 - ・専用駐車場はございません。西陣織会館地下駐車場等お近くのパーキングをご利用ください。但し、お酒を飲まれる方のお車でのご来店はご遠慮ください。
- タクシー
 - ・JR京都駅から約15分です。ご乗車の際「堀川今出川の南西、西陣織会館前」とお伝えください。



西陣麦酒醸造所 (特定非営利活動法人HEROES内)

京都市上京区壱門前町414西陣産業会館115 TEL:075-366-3627 FAX:075-366-3628

■ホームページ: <https://www.762npo.jp/> (■email: nishijinbakushu@gmail.com