

☆☆☆
Orion

個性を楽しむ人生に。

NAGO 75 BEER



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は、おいしく、適量に。

オリオンビール株式会社
<https://www.orionbeer.co.jp/>

個性を楽しむ人生に。

75BEERは、名護の醸造家が素材にこだわり、手作りで仕上げたオリオンのクラフトビールです。
様々な個性を持つビアスタイルを通じて、お客さまの個性や時間に寄り添うクラフトビールを提案します。



CRAFT LAGER

世界生産量1%未満の希少ホップと沖縄県産大麦を使用。ホップ投入は醸造家が手投入で行い丁寧に仕込んでいます。
ラガーならではののどごしと、低温でじっくりと発酵させた柔らかな飲み口、時間が経つとともに引き立つコクと香りをゆったりお楽しみいただけます。



IPA INDIA PALE ALE

上質な5種のアメ리카産ホップと名護産シークワーサーを手投入。新たに追いホップ製法(※)を採用し、パンチのある苦味とホップの複雑な香りを引き立てました。飲むほどにクセになる味わいです。

※通常、ホップは煮沸されますが、追いホップ製法では、冷却発酵工程中に2回目のホップ添加を行います。熱を加えずホップを添加できることで、素材そのままの苦味と香りを引き出せます。



75BEERをおいしく提供するために

75BEERは、冷やしすぎずに味わうことをおすすめしています。冷やしたビールは常温の広口グラスにゆっくり注ぐことで、クラフトビールの味と香りが引き立つ最適な温度帯になります。

グラス 広口で香りが立ちやすい形状のグラスはクラフトビールの香りと苦味がより楽しめます。

CRAFT LAGER

冷やしたビールを常温のグラスにゆっくり注ぐことで、ホップの味と香りが引き立つ最適な温度帯(8~10℃)になります。

IPA

美味しく飲める温度帯は6~10℃。IPAの苦味を楽しみたい方は、冷やしたビールの直飲みがお勧め。

商品ラインナップ



小びん 334ml

入数/容器	1本/ガラスびん
外寸(mm)	胴径62×高さ241
重量	727g



10ℓ樽

容器	ステンレス樽
外寸(mm)	胴径268×高さ295
重量	13.7kg



小びん 334ml

入数/容器	1本/ガラスびん
外寸(mm)	胴径62×高さ241
重量	727g



販促ツール

B2 ポスター (※)



表



裏

A2 縦半裁ポスター (※)



表

ステッカー (56サイズ)



コルクコースター



※デザインが変更となる可能性があります。

テーブルtent (※)



表



表

ペナント



裏

ロゴ入り専用グラス



(※)「IPA」商品のツールもございます