

弥-1

弥彦ブリューイング令和7年年末年始
8種飲み比べセット 7,040円

要冷蔵

発泡酒 麦芽使用率
50%以上

送料当店負担

送料+クール代を当店負担で
お送りする大変お得なセット!!

・弥彦桜酵母IPA

国際ナショナルビアカップ
2023銅メダル受賞
(東京農業大学醸造微生物学研究室分離酵母
東京農大弥彦桜5号使用)

・伊彌彦枝豆エール

弥彦村産枝豆を副原料に使用

・伊彌彦エール

伊彌彦米を副原料に使用した
定番エール

・伊彌彦ホワイト

オレンジピールとコリアンダー使用
フルーティーなホワイトエール

・伊彌彦スタウト

ローストしたモルトと伊彌彦米を使用

・梅の実ホワイト

弥彦小学校の梅の実を使用

・三条桃エール

三条市三太郎農園の桃を
副原料に使用

・ひまわりスタウト

津南高原のひまわり畑の
ひまわりの種を副原料に使用

※沖縄県及び一部離島は別途送料をご負担ください。

330ml各1本入り

弥-2

初めての方にオススメ！
弥彦ブリューイング令和7年年末年始
3種飲み比べセット 5,715円

要冷蔵

発泡酒 麦芽使用率
50%以上

送料含む

・伊彌彦スタウト

副原料に伊彌彦米を
使用。麦芽にロースト
モルトを使用した苦さ
控えめダークエール。

・伊彌彦エール

副原料に伊彌彦米を
使用した弥彦ブリューイングの
フラッグシップエール

・伊彌彦ホワイト

副原料に伊彌彦米と小麦、
オレンジピール、コリアン
ダー使用したフルーティー
な味わいのホワイトエール。

燕市製造 弥彦ブリューイング公式ステンレス製栓抜き1本 +
※沖縄県及び一部離島は別途送料をご負担ください。 公式アクリルスタンド入り

弥-3

弥彦ブリューイング
弥彦ワイン

ロゼ泡 2025

750ml 2,750円

弥彦村の農家が栽培した
食用ぶどう100%使用。
2025年も大変暑い年。
しかしながら弥彦村の
農家が丹精込めて栽培
した弥彦産ぶどうは瑞々
しく健全。選果する必要の
ない、非常に高いクオリティ。
ぶどう本来の果実味を
ダイレクトに感じていただ
きたいので、補糖、補酸を
行わず、野生酵母発酵、
酸化防止剤不使用で
醸造しました。※タンクにより

巨峰、スチューベン、 味わいが変わります。
キャンベル、山ソーヴィニオン、他使用。



弥彦村はぶどうの栽培が盛んで
熟練した栽培家・農家の手により
素晴らしいぶどうが栽培されています。



弥彦ブリューイング
ネットショップ



酒屋やよい
ネットショップ

酒屋やよい <https://sakaya-yayoi.com>
電話 0256-94-5841 FAX0256-94-5065

弥-4

発泡酒 麦芽使用率
50%以上

弥彦桜酵母IPA

355ml 880円

東京農業大学醸造微生物学
研究室分離酵母「東京農大
弥彦桜5号」使用。加熱処理
を施し、常温保存可。
香り豊かで程よい苦味のIPA

酒類販売管理者標識	
販売場の名称及び所在地	酒屋やよい
酒類販売管理者の名称	羽生紘子
酒類販売管理研修受講年月日	令和5年3月23日
次の受講期限	令和8年3月22日
研修実施団体名	長岡税務署管内 小売酒販組合

20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。
ご注文時の年齢確認にご協力をお願いいたします。