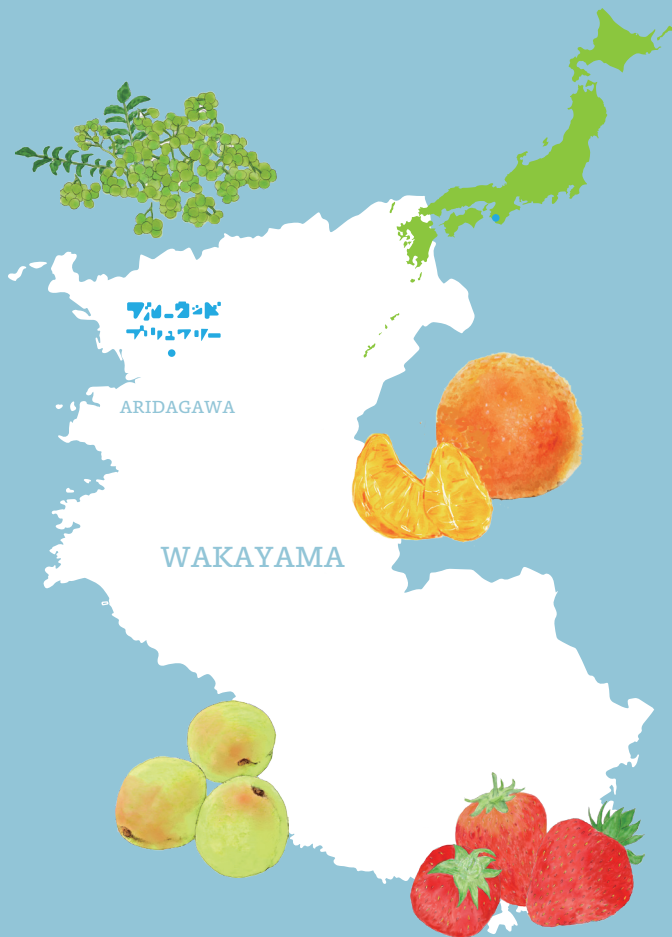




みかん畑に囲まれた小さな町、ARIDAGAWA。

ぼくの住む、WAKAYAMAのたくさんの
きになるものをぼくがビールにしちゃったよ。

みかんにいちご、山椒や備長炭！

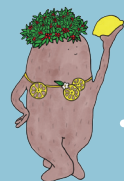
ぼくのパートナーは青木屋酒店の家族たち。

ぼくはお店のそばに立ってる。

会いに来てね！

ブルーウッド
バリウッド

<https://bluewood.beer>



WEBサイトからも
買えるよ！



JR 藤並駅から徒歩 10 分
有田 IC より車で 1 分

〒643-0032 和歌山県有田郡有田川町天満 67

工場 & 直売所 : 0737-52-3310

直営酒場 : 070-1767-5877

f @ bluewoodbeer



BLUE
WOOD
CRAFTBEER

<<< ARIDA MIKAN ALE

有田みかんの果汁をたっぷり使って醸造したビールだよ。ARIDA ならではのみかんの風味を感じてもらいたいから、通常より甘みを残して、みかんらしさを演出。

ABV 4.5 IBU20



有田みかんエール

BINCHOTAN STOUT >>>

WAKAYAMA 発祥の紀州備長炭！食べられる備長炭を使ったスタウトだよ。炭の香りと、ロースとした麦芽が香るしっかりとしたコクとまろやかな苦みのビール。じっくり楽しんで！

ABV 6 IBU 40



備長炭スタウト

<<< PALE ALE (APA)

2種類のアメリカ産ホップを使ってつくったビールに WAKAYAMA の柑橘類のビールをプラス。コクと苦みと香りの正三角形のバランス良いビールだよ。

ABV 5.5 IBU 29



ペールエール

WEIZEN >>>

ドイツ伝統の白い小麦ビール。小麦麦芽を50%。WAKAYAMA の柑橘ビールとコリアンダーを使った、苦みのない飲みやすいビールだよ！

ABV 5 IBU 5

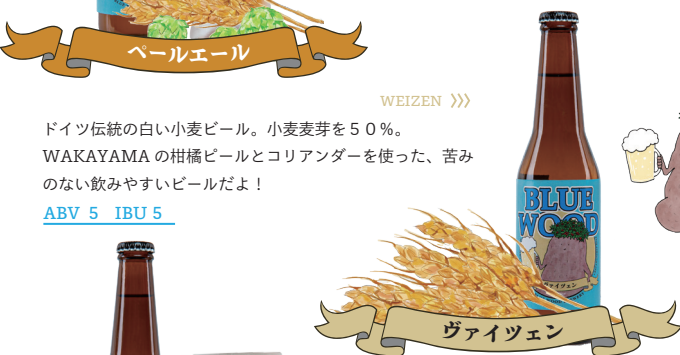


セッションIPA

<<< SESSION IPA

3種類のアメリカ産ホップを通常より2倍使用し、WAKAYAMA の八期ビールを掛け合わせ普通のIPAよりライトに仕上げたよ！ホップと八期の香りと苦みを楽しんで！

ABV 5 IBU



ヴァイツェン

<<< KISHU UME ALE

WAKAYAMA の特産、青梅を使ったビールだよ。飲んだ瞬間に青梅の香りが！パンチのきいたビールに仕立てたよ！

ABV 6 IBU



紀州梅エール

>>> UME BARLEY

WAKAYAMA の梅を使ったパーレイワイン。通常の2倍以上の麦芽と3倍近いホップを使い、長期熟成をリアルコールド度数を上げながらも甘みを残したよ！ブランデー仕込みの梅酒のようなまったりとしたビール。

ABV 9 IBU36



梅パーレー

<<< LEMON S LIGHT

WAKAYAMA で採れたレモン果汁とビールを使ったビール。あえてレモンを出し過ぎずライトなビールにレモンの爽やかと苦みを演出したよ。暑い季節にぴったり。

ABV 5 IBU 33



レモンズライト

<<< ICHIGO ALE

同じ町内のイチゴ農家さんのいちごを使ったビールだよ。いちごと同じ赤い色の麦芽を使って、よりいちごらしさを演出してみました。いちごのあまずっぱさがたまらない！

ABV 5 IBU 18



いちごエール

ARIDA SANSHO ALE >>>

ARIDA が日本一の生産量を誇る高級などう山椒を粉砕して、発酵段階から入れたビールだよ。スパイス感が甘みを感じさせてくれるよ。後口と香りに山椒を感じる ARIDA ならではのビールだね！

ABV 5 IBU 18



有田山椒エール

<<< HAYADUMI MIKAN SOUR

おいしいみかんを作るために小粒の段階で間引いたのが青みかん。酸っぱいから通常は捨ててしまうものを、ビールにコラボしたよ！ライトな飲み口で独特の苦みと酸味ですっきり！

ABV 4.5 IBU 34



早摘みかんサワー

ARIDA SANSHO ALE >>>

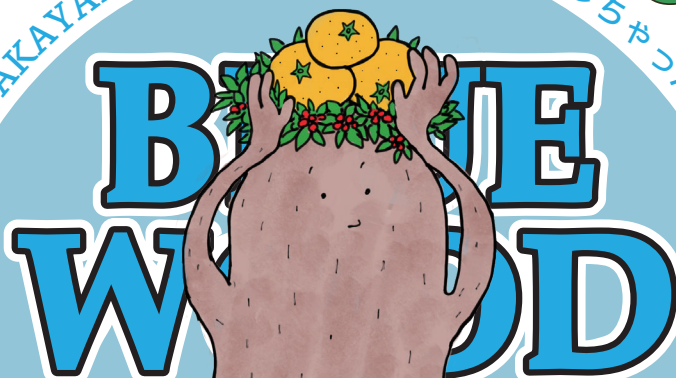
ARIDAGAWA のすももと小麦麦芽を使ったビールだよ！完熟したすももを使って、香り豊かなビールに！

ABV 5 IBU 15



すももヴァイツェン

WAKAYAMAのきになるもの、ビールにしちゃった。



ABV：アルコール度数
IBU：苦味の目安