

THE DRAFT

沖縄のビールがうまい。



水仕込み
やんばるの
伊江島産
大麦使用
THE DRAFT

沖
縄
県
伊
江
島
産
大
麦
使
用

オリオンザ・ドラフトは

沖縄で最も軟らかいやんばるの水を使い
ビール粕を肥料にして栽培した伊江島産大麦を使用。
澄んだ麦のうまみと、スムーズなのどごし
が特長のビールです。

おすすめの飲み方

冷蔵庫で冷やしたザ・ドラフトを、30分冷凍したグラスに注いでください。オリオンビールが考えるザ・ドラフトの「のどごし」が最も良くなる理想の温度3°Cに近づきます。温度が上がるとつれて徐々に増す澄んだ旨味を感じながら、なめらかな「のどごし」を楽しむのが、ザ・ドラフトの最高の飲み方です。



沖縄ののどごし、ザ・ドラフト。



飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。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。のんだあとはリサイクル

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