

お米100%^{※1} 新時代クラフトビール^{※2}



オリビア
ORYVIA

— BEER FOR ALL —

ビールを飲みたいすべての人へ



ヴィーガン



グルテンフリー



アレルゲン不使用

Ⓐ RICE HACK BREWERY

雅
—MIYABI—



濃い琥珀色になるまでお米の味わい深さを引き出しました。複数のアロマホップが織りなす香りは、クセになるけど飲み飽きず、雅やかな気分にしてくれます。

<ペアリングのコツ>
琥珀色の由来は醤油や味噌と同じ成分なので、煮物や焼き物が◎

ABV 5.5% 330ml
賞味期限 9ヶ月

香り	● ● ○ ○ ○
コク	● ○ ○ ○ ○
キレ	● ○ ○ ○ ○
苦味	● ○ ○ ○ ○

ペアリング例



モツ煮 鯖の照焼き 豚の角煮

爽
—SOU—



挽きたてジュニパーベリーとスパイスが丁寧に仕立てたお米と出会って、新たな爽やかさが生まれました。未体験な心地良さを味わえるおすすめ一杯です。

<ペアリングのコツ>
爽やかな香りなので、同じく香り高いものや酸味あるものが◎

ABV 5.5% 330ml
賞味期限 6ヶ月

香り	○ ○ ○ ○ ○
コク	○ ○ ○ ○ ○
キレ	○ ○ ○ ○ ○
苦味	○ ○ ○ ○ ○

ペアリング例



ゆず大根 青じそトマト 鮭南蛮漬け

凜
—RIN—



お米由来の優しい旨味を、隠し味のスパイスで凜とした味わいに仕上げました。お米100%の「のどごし」を体感できる、正真正銘のライスラガーです。

<ペアリングのコツ>
スッキリとしているので、揚げ物や辛いもの、淡白な料理が◎

ABV 5.5% 330ml
賞味期限 9ヶ月

香り	○ ○ ○ ○ ○
コク	○ ○ ○ ○ ○
キレ	○ ○ ○ ○ ○
苦味	○ ○ ○ ○ ○

ペアリング例



天ぷら 唐揚げ ちゃんこ鍋



麦芽の代わりにお米を100%使用し、日本酒のノウハウを発展させた独自製法で醸造する希少な国産グルテンフリークラフトビールです。



オリビアの特徴



< 優しい味わい >

オリビアは麦芽の代わりにお米原料のみを使用しているため麦芽由来の苦味がなく、今までにない優しい味わいを実現しています。これまで「ビールは苦いから...」と避けてた方もおすすめできる一杯です。



< 国産米100%使用 >

使用しているお米原料は全て国産です。国産米100%にすることで、日本の農業に貢献し、今後のお米増産に向けて新たな消費の選択肢となります。また麦芽不使用のためプリン体の低減も実現しています。



< 独自のオリビア製法 >

5年以上の月日を費やして確立した独自の製造方法=オリビア製法（特許申請準備中）で醸造しています。オリビア製法はビールの醸造技術に日本酒造りのノウハウを取り入れて発展させた製法で、お米の旨味を存分に引き出し、今までにないお米の美味しさを存分に味わえます。



< 和食とのペアリング >

オリビアは日本酒と同じ原料であるお米と米麹を使用しているため、麦芽の香りが纖細な和食を凌駕せず、お米由来の口当たり滑らかで優しい味わいが、和食の美味しさを一層引き立てます。

株式会社RICE HACK
〒511-1132
三重県桑名市長島町福豊905
<https://ricehack.ip/>

さらに詳しい情報やお問い合わせ先是、右記QRコードのホームページもしくはインスタグラムにて掲載しております。



HP



Instagram