

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

※1 麦芽の代わりにお米原料を100%使用 ※2 酒税法上、発泡酒に該当



# 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

鱈の照焼き

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な一杯です。

＜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

鯡南蛮漬け

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...」と避けてた方にも  
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麴を使用してい  
るため、麦芽の香りが繊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.jp/>

さらに詳しい情報やお問い合わせ先  
は、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。



H P



Instagram