

## Munkebo Brewing Company デンマーク



デンマークのヒューネン島で、ムンケボープ  
リュアリーは地元のミツバチから酵母菌を再現しました。ビール醸造家の家族に生まれながら健康科学の博士号を取得した、創業者のクラス・クリステセンは現代と伝統を融合させました。彼が作ったビールは、その味と創造性でヨーロッパ中の賞を受賞しています。

### Fenrir – アメリカン ペール エール

グルテンフリーのアメリカンペールエールはホップをふんだんに使い醸造し、新鮮なホップでドライホッピングを施しました。アルコール度数が低いため、ビール本来の柑橘系のアロマとシムコーホップとコロンバスホップを感じます。

### Röskva – ジン&トニック IPA

グルテンフリーのジントニック IPAはエキゾチックなホップの苦みとジュニパーベリーの香りをお楽しみにいただけます。ビールにドライホップを施す際に、ジンを入れることで珍しいジンのIPAが誕生します。

### Noel – ベルギー クリスマス エール

ベルギー流にインスパイアされたクリスマスエールは 選び抜かれたカラメルモルトとアメリカンホップで醸造されています。カラメルモルトの甘さは、ビールに使われているスパイスとホップの苦みのバランスを心地よく引き出します。醸造家はフェネルの種、ナデンコ、オレンジピールを混ぜ、クリスマスビールを作りました。家族や友達との最高の時間を演出します。



## About JLS Trading

JLS Tradingは、北欧・バルト三国のクラフト商品に特化した輸入業者で、2017年6月に設立されました。

日本と北欧のグローバルチームのネットワークを活用し、作り手の想いがこもった、他にはない特別な商品を日本の皆様にお届けします。現在、北欧クラフトビールとリトアニアリネンを中心に扱っていますが、今後は北欧のクラフトジンやコーヒーも取り扱う予定です。



商品のご注文、ご質問はありますか？

詳細は

[jlstrading.jp](http://jlstrading.jp)

J.L.S. Trading, LLC

東京都渋谷区神宮前 5-36-2-301

03-6805-1325 | [sales@jlstrading.jp](mailto:sales@jlstrading.jp)

# j.l.s. trading

Importing beer from across Scandinavian and  
Baltic countries to Japan

## Genys Brewing Company リトアニア



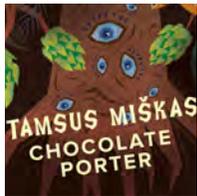
CEOの Laurynas Lissauskas と 醸造家の Jonas Miežys によってリトアニアに設立された Geny's は、マイクロブリュアーの強みを生かし、品質に100%重点を置いています。最新の技術を使い、最高のビールを作り出すためならルールを破り、常に挑戦を繰り返しています。

### Baltas Melas – ヴィットビア



リトアニア語で White Lies (罪のない嘘) を意味する Baltas Melas は、ヴィットビアで酵母とオレンジビールの香りを味わうことができます。代表的なヴィットビアのほのかに甘さがあり、後味に少し酸味を感じることができます。オレンジビールの苦みがあり、普段ヴィットビアを飲まない方にもオススメです。

### Tamsus Miskas – チョコレートポーター



リトアニア語で Dark Forest (暗い森) を意味する Tamsus Miskas は芳醇な香りを放つチョコレートポーターです。新鮮なコーヒーとブラックチョコレートの深いアロマ、ココアとローストしたパンの香りもまた、このビールに長く心地よい甘い後味を与えます。このダークビールは甘さと切れ味を絶妙に組み合わせたビールです。

### Tattoo Lager – ペールラガー



Tattoo Lager は軽くて非常に繊細なビールです。最高品質のライスフレークをふんだんに使い、洗練された甘さと丸みのある味。後味は、ほのかなホップの苦みと甘い麦芽の香りが特徴です。

## Sakiškių alus リトアニア



かつては趣味として自宅でビールを作っていた創業者の Linas Zakarevičius は家の中に醸造所を丸ごと建設しました。このマイクロブリュアーは少量生産に重点を置き、無ろ過で殺菌されていないビールには特徴的な香りとうまがあります。

### ミルクスタウト

アルコール度数4.7%に騙されてはいけません。醸造過程で加えた乳糖によって、このビールはフルボディでクリーミーです。フレーク状にした大麦によって口当たりは絹のようななめらかなさ。また焙煎した大麦がコーヒーとチョコレートの味と香りをダイレクトに鼻と舌に届けます。

### ココナッツミルクスタウト

ミルクスタウトと同じ製法ですが、焼いたココナッツチップスとバニラビーンズで熟成したことで、やみつきになるミルクスタウトに仕上がりました。

### コーンラガー

メキシコレストラノとのコラボにより誕生しました。これは原料の30%をフレーク状のとうもろこしに置き換えられた、シンプルなラガービールです。甘い香りが、ビールに歯切れの良い軽快さを与え、ニュージーランド産のグリーンブレットホップとアメリカ産シトラホップに良く合います。

### ラズベリーゴーゼ

これは今まで彼らが行ってきた醸造の中で最も複雑なビールの一つです。乳酸菌によって発酵させ、1000ℓのビールあたり、100キログラムのラズベリーを加えさらに発酵しました。隠し味の塩で、ビールの後味がドライでライトボディになりました。

### パッションフルーツタルトエール

果物から作られているため本物の果物のような香りがします。このビールは彼らの乳酸サワーエールのシリーズの中でも驚かされるビールの一つです。それは特別な酸味です。その酸味は飲んでいくうちに口の中に広がっていきます。ですが、刺激的すぎるとい訳ではありません。二次発酵で使われるシトラホップとパッションフルーツが後味に余韻を残します。



## Sori Brewing Company エストニア



クラウドファンディングに支えられフィンランド出身の2人の男性がエストニアでビール作りを始めました。ソリの2人にとって、限界はありません。常に新しい形に挑戦し続けています。グルテンフリーのビールから熟成されたビールまでソリのビールは驚きと喜びを約束します。100%ビーガンで最高級の仕上げモルトで作られています。



### Coffee Gorilla – バルトポーター

あくびをするのはコーヒーが必要な時。コーヒーとビールを同じ時間に飲むなんて聞いたことがないですよね。

6種類の異なるモルトとスムーズなエスプレッソ。このバルトポーターは朝の飲み物に最高の選択肢の一つかもしれません。もしあなたが朝に飲まないとしたら、コーヒーゴリラはデザート飲み物にもぴったりです。ビールとたくさんの種類のチョコレートとのペアリングを試してみてください。



### Yes IPA – グルテンフリーIPA

豊かな味がするグルテンフリーのIPAです。この爽やかなビールはモザイクホップとセンチナルホップを使い、フレッシュなパイナップルと柑橘の花の香りがします。彼らは柔軟な製法ビールはグルテンが苦手な方にも飲んでいただけます。しかし味には妥協していません。

