

Munkebo Brewing Company デンマーク



デンマークのヒューネン島で、ムンケボーブ
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。醸造家はフェン
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

J.L.S. Trading, LLC

東京都渋谷区神宮前 5-36-2-301

03-6805-1325 | 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味があります。

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。

