

お知らせ



みはしショップ
新ショールーム
「華飾材市場」
「華飾材市場」が、9月3日(木)午前10時にグランドオープンを迎えます。
「華飾材市場」は、1階から6階まで全フロアにわたり、みはしグループの製品が一堂に展示されており、見所満載です。『装飾材であれば何でもそろつてパーツのような場所』をテーマに、豊富な装飾材を実際に手に取って触れる事ができることが魅力です。
グランドオープニング記念イベントとして、9月9日(日)に無料セミナーが開催されます。講師は世界で200以上の5つ星ホテルの設計に携わった日本でインテリア

この機会に是非、来て見て触って世界中の装飾部材を体験してみたいかがでしょうか。
詳細は、みはしショップホームページ「http://www.mihashishop.jp/」を検索してください。

お問い合わせ先「みはしショップ 華飾材市場」〒170 東京都板橋区高島平6-2の5
営業時間：9時 17時(休館日 年末年始)
都営三田線「新高島平」北口下車 徒歩1分
ホームページ「http://www.mihashishop.jp/」
E-mail info@mihashishop.jp
03・5997・1140
05・FAX 03・5997・1407

エクストエンジニア

小ロット・短納期
24時間完全無休
のコンビニ工場
エクストエンジニアでは小ロット・短納期緊急を24時間完全無休360日稼働するコンビニ工場を立ち上げました。試作から量産まで、機械加工・マシニング加工・自動NC旋盤・NC旋盤・複合加工と金属加工のあらゆる形状に対応し、幅広くお客様の注文にお応えします。

平沼産業

TOC測定装置
を「JASIS
2012」に出展

分析機器メーカー平沼産業(株)は9月5日(水)から7日まで千葉幕張メッセで開催されるJASIS 2012(旧分析展/科学機器展)にTOC測定装置を出展いたします。TOC(全有機炭素)は代表的な水質指標のひとつであり、最近では第一六改正日本薬局方において製薬用水の管理項目としても規定され注目されています。
「TOC 2300」は光触媒酸化チタン酸化法を採用し、高純度空気を必要としないため、ガスボ



薬業界をはじめ各方面に導入されています。JASISの初日には「必見」TOC測定の基礎「光触媒式TOC計の魅力を追加」と題した新技術説明会を行いますので是非お立ち寄りください。
お問い合わせ先「平沼産業(株)」〒310 茨城県水戸市元吉田町1739・029・247・7218



新日本印刷

あなたの
俳句・短歌を
本にしませんか

日「」書き留めた俳句や短歌の力作が、「並製アジロB六判 50頁 14万円から」という料金で本にできます。
書籍や雑誌など編集企画印刷に実績を持つ当社が句集や歌集の製作のお手伝いをいたします。イラストを入れるなどお客様の様々なご希望にもお応えし、見栄えのあ

る作品集を提供させていただきます。
作品の入稿から印刷・製本・発送まで担当スタッフがごきつとサポートさせていただきます。
で、自費出版が初めての方も安心してお任せください。
まずは、お問い合わせ先「新日本印刷(株)」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505



五光緑.com
エリア内で5人集まって
太陽光発電 共同購入!

安心の資格、安心の施工、安心のメンテナンス

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

お問い合わせ先「(株)五光緑」〒102 東京都新宿区山吹町342・03・3269・3611・FAX 03・5261・7505

ホームページ「http://g

ochuen.com

スペースプラザ

アジア物性材料

時代のニーズに
応える各種レア
メタル材料を提供

アジア物性材料(株)は、2008年12月、東京都中央区山崎町1-2-05、045・931・4841(1)では、次のものを提供しています。
①診断用X線医療機器向けアモルファスセレン
②CIGS(Cu-In-Ga-Se)太陽電池向けセレン・インジウム

ウム・カリウム
③真空パッキング材としてインジウム箔及び線量の大小問わずお客様の希望に応じた形状・指定品位で供給可能。また、これらの発生屑の再生加工もたは買い取りもいたします。
お問い合わせは左記にご連絡ください。
ホームページ「http://www.nrm-inc.co.jp」
E-mail info@nrm-inc.co.jp

共栄ダイカスト
一貫生産
共栄ダイカスト(株)は、大阪府東大阪市のダイカスト工場です。
ダイカストとは金型鑄造法のひとつで、金型に溶かした金属を高い圧力で流し込むことです。表面が美しく寸法精度の高い精密鑄物を作ることができ、機械で鑄造するため、短時間で大量に生産できます。
中心となる材料は、亜鉛合金やアルミニウム合金、自動車部品、弱電部品、建築金物、キーホルダー、金具、メタルヤト

ロフイーなどの多岐にわたる製品になります。鑄造のみのダイカスト工場が多いなか、弊社では、金型を社内で製作し、鑄造、加工、表面処理、検査までを一括して請け負います。提案型の工場、イラストやイメージから図面を作成して製品を作成したこともあります。
ISO9001:2008認証工場、品質管理にも重きを置いています。『モロくり』でお悩みの方は是非弊社までお問い合わせ先「共栄ダイカスト(株)東大阪柏田西3の9の1Q」06・6729・5555・FAX 06・6729・3355
担当「金崎電三(カネザキ)」

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「POM」を販売中で事前に設定した枚数をプザーとLED点灯機能で通知し、貼り忘れを防止します。
ラベルを紙からはがし、取りやすい状態で待機し、計数カウンターでラベル枚数と生産台数が照合できる機能付きで、ラベルの張り忘れ防止と作業工数の削減ができます。
さらに、進化したらラベル印字機能と台紙巻き取り機能を付加した製品も取り揃えております。
ラベル貼り付けが困難の際は、まずはお問い合わせ先「南勢小橋電機(株)」〒516 三重県会都南伊勢町飯満573の3
0599・66・2351
E-mail nanssei@kobaishi.co.jp
ホームページ「http://www.kobashi.co.jp」

「さす股は防犯の器具」
コーパレットは、世間で多発している暴力行為から身を守るための器具「さす股」の新製品を発売しました。
このさす股は、市民を守る・顧客を守る・社員を守る・家族を守るをコンセプトに作られたもので、例えば刃物を持った暴漢などに立ち向かわねばならないような緊急事態に遭遇した場合、素

「サニタリーホース大幅値下げ」
フラスコ・GECI社のサニタリーホースは、食品・医薬品・化粧品などの生産ライン向けに新たに開発したサニタリーホースです。
このホースは、ホースの両端に各種の接続継ぎ手を取り付け、ホースと

「食品・医薬品向け「サニタリーホース」大幅値下げ」
フラスコ・GECI社のサニタリーホースは、食品・医薬品・化粧品などの生産ライン向けに新たに開発したサニタリーホースです。
このホースは、ホースの両端に各種の接続継ぎ手を取り付け、ホースと

「食品・医薬品向け「サニタリーホース」大幅値下げ」
フラスコ・GECI社のサニタリーホースは、食品・医薬品・化粧品などの生産ライン向けに新たに開発したサニタリーホースです。
このホースは、ホースの両端に各種の接続継ぎ手を取り付け、ホースと

「食品・医薬品向け「サニタリーホース」大幅値下げ」
フラスコ・GECI社のサニタリーホースは、食品・医薬品・化粧品などの生産ライン向けに新たに開発したサニタリーホースです。
このホースは、ホースの両端に各種の接続継ぎ手を取り付け、ホースと

「道頓堀麦酒醸造 大阪ミナミのクラフトビール」
大阪を代表する繁華街・ミナミの道頓堀に地ビールが存在することを存じてしようか。
そのビール工場が、大阪の芸能を支える大阪松竹座の地下にあるという工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」は副原料を一切使わない麦芽100%で醸造技術の惣那智世さんは、熟成工程の後で濾過しないため酵母が生きており、ピタミンド群やミネラルが豊富なビールが、工場直売で飛び切りの鮮度と食味が引き立つよう麦の味は、しっかりさせつ

「道頓堀ビール」