



WAO!

「驚き」を体験できるビールづくり

「REVO BREWING」では飲んだ人の「特別の一杯」になるよう
「強い印象を残すビール造り」を醸造哲学としています。

単に物珍しさを優先するわけではなく、始めの一口から驚きを感じ、
最後の一滴まで飲みきりたくなるような味わいです。
ビールの持つ「個性」をどこまで伸ばしてあげられるか、私たち醸造家は挑み続けます。

REVO BREWING



一般のお客様向け
ONLINE STORE



業務店様向け
ONLINE SHOP



Instagram
revo_one_

TRIPLE R

株式会社トリプルアール | REVO BREWING
〒231-0002 神奈川県横浜市中区海岸通 5-25-3
アパホテル & リゾート 横浜ベイタワー 1F
TEL: 045-264-6280 / FAX: 045-264-6283
<https://www.rrr-inc.com>

ABOUT THE BREWERY



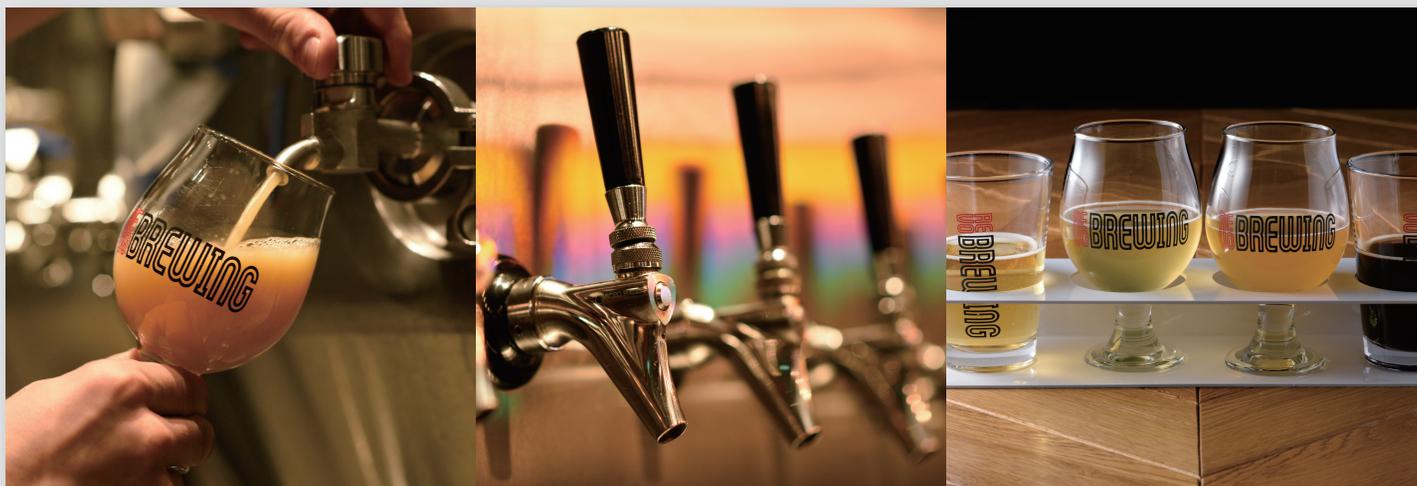
アメリカン・クラフトビールとその文化に心動かされて

「REVO BREWING」の誕生は、母体である株式会社トリプルアール代表取締役社長、樫野由昭のルーツがもともになっています。実家が酒屋ということもあり、以前より酒造りに興味を持っておりました。その後、米国を訪れた際にクラフトビールに出会い、多彩な味わいや日常生活と共にある文化へ強く感化されたことが、ブルワリー立ち上げのきっかけとなりました。

横浜ベイエリアに佇むアメリカ西海岸をイメージしたブルワリーレストラン

「REVO BREWING」は、みなとみらいをはじめとする観光客の多い横浜湾岸エリアにブルワリーレストランを構えています。地元の皆様はもちろん、観光で訪れる方や海外からお客様も多くいらっしゃいます。多種多様なニーズにお応えできるよう、店内には個室やソファースペースなどごゆっくりお食事を楽しめるお席から、気軽にドリンクを注文できるバーカウンターまでご用意。日の明るい間は横浜の活気ある街並みを眺めながら、ディナーは夜景を望みながら。普段使いから特別な日のお食事まで、様々なシチュエーションでご利用いただけます。

ABOUT THE BEER



上質なビールを、もっと身近に 皆様の「特別」な時間と共にあるクラフトビール

大切な人のお食事に、気の合う仲間との乾杯に、頑張った自分へのご褒美に。皆様の「特別」な時間と共にあるクラフトビールだからこそ、「驚き」や「感動」に満ちあふれた一杯で応えたいと私たちは考えております。濃厚な果実感と苦味「横浜家系 IPA」、飲む信玄餅のような「KINACO」、ピンクグレープフルーツのような「Aloalo IPA」...「あの時飲んだビールも本当に美味しかったよね！」と大切なワンシーンを思い出すきっかけになることを願ってビールを醸造しております。

クラフトビールシーンを牽引する 「IPA」の存在

IPAは「インディア・ペールエール」の略語。しっかりとしたホップの香りや苦味を楽しむことのできるビアスタイル（ビールの種類）です。現在はクラフトビールの代名詞といわれるほどに世界中で愛飲されています。弊社も様々なIPAを醸しており、フラッグシップである「横浜家系 IPA」は見た目も濁った「ヘイジー・スタイル」、缶商品である「ONE」は「ウェストコースト・スタイル」といわれる、アメリカ西海岸を起源とした種類を採用しております。柑橘やストーンフルーツに形容されるような強く華やかな香りと苦味と、シャープなキレや喉ごしが特徴です。ライトユーザーから飲みなれた方まで、日常生活の様々なシーンでお楽しみいただけます。

REVO BREWING

OUR BEER



【横浜家系 IPA】

- Style : Hazy IPA
- ABV : 6.8%
- IBU : 8.0
- Color : Haze Gold
- Malt : Maris Otter Pale, Flaked Oats, Wheat
- Hop : Vic Secret, Mosaic



ホップの苦味と果実感が爆発する、フラッグシップ IPA REVO BREWING のフラッグシップビール。大量のオーツ麦と小麦麦芽による舌触りのトロツと感、マリスオッターモルト由来の蜂蜜の様な風味。ピーチやパインの様なフルーティーで甘いトロピカルなエステル香を創り出す酵母と、Vic Secret と Mosaic の強力なアロマを持つホップを合わせ、フレッシュなオレンジやマンゴーといったフルーティーな香りが楽しめるよう設計しました。

WAO!

ホップの香りや味わいがあふれてくる
ジューシーさ!!



【KINACO】

- Style : Stout
- ABV : 5.0%
- IBU : 20.1
- Color : Black
- Malt : Maris Otter Pale, Pilsner, Crystal Red Rye, Cara Hell, Melanoin, Roasted Barley
- Hop : Polaris ●Speciality : きな粉、乳糖



「深入り京きな粉」を贅沢に使用した信玄餅のような黒。きなこ棒、チロルチョコ きなこもち、信玄餅、日本が誇る和食材である「きな粉」をビールにしました。ベースは王道スタウト。バニラを添えたりなど様々な楽しみ方を選べるようにアルコール度数や苦味は控え目。きな粉の特徴である香ばしい香りを引き出すため、深入りタイプの京きな粉を選び豊かな味わいや香りをしっかりと残しました。

WAO!

それはもう飲む信玄餅!



【Green Room】

- Style : Session IPA
- ABV : 3.0%
- IBU : 8.0
- Color : Gold
- Malt : Maris Otter Pale, Wheat, Flaked Oats
- Hop : Simcoe, Amarillo



Dry & Hoppy!! 低アルコールと飲みごたえを両立した IPA アルコール度数が低く、かつホップが効いた飲みごたえのあるビールが日本のクラフトビールシーンにはもっと必要だと感じ、醸造しました。香りはフルーティーという方向よりもグラスシーなイメージ。3.0%という低いアルコール度数を補い、ビール全体の味わいのボリュームを厚くするために小麦麦芽やオーツ麦そして大量のホップを使用しています。様々なタイプのスタイルを試されたいお客様には是非オススメしたいビールです。

WAO!

低アルコールなのに軽すぎない!
飲みごたえ十分!!



【Lager】

- Style : Lager
- ABV : 5.0%
- IBU : 38.8
- Color : Gold
- Malt : Pilsner, Cara Pils
- Hop : Motueka



正統派の中にも力強いホップの苦味が楽しめるラガー。黄金色に柑橘やフローラルなホップの香り、そしてモルト由来のクリスピーな味わい。ボヘミアンのようなクリーンなモルトの甘みに、ジャーマンのようなスパイシーでしっかりとした苦み、非常にドライで何杯でも飲めるようなフィニッシュ。REVOらしい個性を感じる

WAO!

Easy to Drink ! でも味わい深い!



【Aloalo IPA】

- Style : Sour IPA
- ABV : 5.5%
- IBU : 36
- Color : Pink
- Malt : Pilsner, Wheat
- Hop : Sabro ●Speciality : ハイビスカス、乳糖



ピンクグレープフルーツのような味わいが癖になるサワー。スタイルとしては国内でも珍しい Sour IPA スタイル。ハイビスカスを追加しピンク色に染め上げ、視覚でも楽しめるビールに仕上がっています。ホップは Sabro をメインに使用し、ココナッツやピンクグレープフルーツなどのトロピカルな香りを楽しめます。ケトルサワーによる酸味付けの為、優しい酸味に留め、乳糖を多めに入れることで酸味とのバランスを保っています。ハワイの州花であるハイビスカス、そのハワイ語「Aloalo」をビールに冠しました。

WAO!

大人のピンクグレープフルーツジュース!



【ONE】※缶商品のみ

- Style : West Coast Style IPA
- ABV : 7.0%
- IBU : 59
- Color : Gold
- Malt : Pale, Cara Pils, Wheat
- Hop : Simcoe, Citra, Mosaic, Motueka



香り際立つキレと苦味。「強い印象を残すビール造り」を体現。みんなの ONE、そして「あなた」だけの ONE。初期工程から多段階的なホップの投入、煮沸後半におけるホップパースティング技術の採用、ドライホッピング時の綿密な温度設定により、タンジェリン、トロピカルフルーツ、ライムに例えられるような強烈かつ気品あるアロマに加え、シャープな苦味とキレのある味わいを実現しました。

WAO!

横浜発、見た目も味わいも1番ポップで
ホップな刺激的 IPA !

REBREWING

HOW TO ORDER

※業務店様 EC サイトよりご注文いただけます。初回ご注文のお客様はまず会員登録をお願いいたします※



商品注文方法について

※業務店様 EC サイトよりご注文頂けます。初回ご注文のお客様はまず会員登録をお願い致します。
※初回ご注文時は店舗様登録等によりお時間いただくこともございます。予めご了承ください※

■弊社商品について

弊社樽詰商品のスペックは以下になります。

仕様：ステンレス製ケグ

容量：15L（スリムタイプ）

サイズ：直径 230mm×高さ 495mm

重さ：20.2kg（ビール満量時）

ヘッドタイプ：S タイプ（アサヒ・サントリー・サッポロ社と同型）

その他、缶・ボトル、グッズなど順次ラインナップを追加予定です。

■商品の冷蔵管理のお願い

ビール品質を適切に保つため、樽生商品は冷蔵庫にて保管頂くようお願いしております。

弊社では温度による変化が特に大きいスタイルを数多くラインナップ致しますので、なにとぞ冷蔵保管をお願いします。

■商品注文方法

ご希望の商品ページより、数量を選択し、カートへ入れてください。

注文完了後に、ご登録のメールアドレスへご注文完了メールを配信いたします。

しばらく経ってもメールが届かない場合は、

「迷惑メールフォルダ」をご確認いただくか、注文履歴よりご注文状況をご確認ください。



配送について

■送料について

送料につきましてはお客様負担となります。

またご返送時、着払いでのご返送はお受け取りできかねますのでご了承ください。

「佐川急便」にてお届けいたします。

・15L 樽 (100 サイズ)

配送料 1,000 円（北海道・九州・沖縄は +1,500 円）を別途頂戴いたします（消費税別）。

・缶 1 ケース (80 サイズ)

【常温便の場合 (12 ~ 3 月推奨)】

配送料 800 円（北海道は +200 円、沖縄は +2,000 円）を別途頂戴いたします（消費税別）。

【チルド便の場合 (4 ~ 11 月推奨)】

配送料 1,000 円（北海道は +500 円、沖縄は +2,500 円）を別途頂戴いたします（消費税別）。

■出荷について

出荷は原則として毎日午前 10 時までにご発注頂きましたものを発送致します。

それ以降のものについては翌日発送とさせていただきます。但し、業務の都合上発送が出来ない場合がございます。その場合はこちらからご連絡申し上げます。商品到着は原則として出荷翌日、または翌々日以降になります。最短のご到着についてはご発注時にお問い合わせ下さい。

■空樽のご返送について

弊社でご提供いただきました弊社ビールの空樽につきましては、樽が空き次第なるべくお早めのご返送をお願い致します。また、返送伝票につきましては各社が無償で配布している伝票入れ、伝票札をご利用頂くか、樽にストレッチフィルム（もしくは食品用ラップ）を巻いて頂き、その上から伝票を貼付して頂きますようお願いいたします。

他のご飲食店でも気持ちよくビール樽をお使いいただけるようご協力をお願い致します。

なお、空樽につきましては、着払いでのご返送はお受け取りできかねますのでご了承ください。

■空樽返送先

〒231-0002 神奈川県横浜市中央区海岸通 5-25-3 アパホテル & リゾート 横浜ベイタワー 1 階
REVO BREWING 宛



お支払い方法について

「代金引換」「銀行振込」「クレジットカード」「後払い（ペイディ）」「Amazon Pay」がご利用いただけます。

●代金引換

※初回ご注文のお客様は代金引換にてご注文をお願いいたします。

商品到着時、商品合計金額（商品代金・送料・消費税）の他に下記の代引き手数料（税抜）をお支払いください。

・1万円以下 : 300円

・3万円以下 : 400円

・10万円以下 : 600円

詳細は「佐川急便」HP をご確認ください。

●銀行振込

「月末締め翌月末払い」としてご請求書を作成致します。

※原則、初回ご注文のお客様はご利用いただけません。予めご了承ください。

※振込手数料はお客様でご負担をお願い致します。

●クレジットカード

VISA / MASTER / JCB / AMEX / Diners

クレジットカード番号の入力や送信の際は、暗号化 (SSL) 処理されますので安全にクレジットカードをご利用いただけます。

●後払い（ペイディ）

クレジットカード不要。メールアドレスと携帯番号の簡単決済です。

複数回の決済もまとめて翌月 10 日にお支払いいただけます。

●Amazon Pay

Amazon アカウントにご登録の住所、クレジットカード・ギフト券残高を利用してご注文いただけます。

※各種手数料については弊社ご負担となります。何卒ご了承の程お願い申し上げます。



消費税について

商品代金以外には、消費税および送料をお支払いいただけます。

【消費税】10%（円未満四捨五入）



返品について

商品到着後速やかに検品をお願いいたします。不良品やご注文商品と相違がある場合は、納品日を含めて 3 日以内にご連絡をお願いします。不良品、相違品と確認させて頂きましたら代替品、ご返金のお手続きをさせていただきます。

期限を過ぎますと、弊社に不手際があった場合、および御社のご都合によるご返品の場合のいずれにつきましても、返品をお受けできかねますこと、ご了承いただけますようお願いいたします。



業務店様向け
ONLINE SHOP

REVO BREWING

SEASONAL BEER

Saison with
Yuzu Kosho flavor



Limited Beer!!

mimosa

Alc6.0% IBU16.1



伝統と革新。

「横浜ビール」と「REVO BREWING」の
限定コラボレーションビール。

飲む度にハマる柚子の華やかさに光る青唐辛子の刺激。
瓶内二次発酵製法で味わいの変化をお楽しみ頂きます。

CRAFT BREWED
YOKOHAMA
BEER



REVO BREWING



【限定】 mimosa (375ml*30本)

- Style : Saison with Yuzu Kosho Flavor
- ABV : 6.0%
- IBU : 16.1
- Color : Gold
- Malt : Pale, Diastase, Wheat, CaraMunich
- Hop : Motueka ●Speciality : 柚子果汁、ゆずピール、青唐辛子

柚子胡椒を思わせる凛としたアロマと癖になるスパイシー「横浜ビール」とのコラボレーションビール。弊社の醸造哲学「強い印象を残すビール造り」と、横浜ビールの地元生産者とのつながりの中で培われた「農産物を用いたビール醸造」のノウハウを生かす形で誕生。商品名の mimosa の花言葉は「友情」であり、普段から親交の深い2社の想いと技術を詰め込んでいます。ふんだんに使った柚子果汁による華やかな香りに青唐辛子を加えることで、日本ではなじみのある調味料「柚子胡椒」のような味わいを表現。ドライな口当たりと余韻のピリリとした刺激も相まって「あっ！」と驚くような革新的なフレーバーに仕上げました。※こちらは瓶内2次発酵を行っています。熟成させることによる味わいの変化もお楽しみいただけます。

WAO!

スパイシー&フルーティが見事に
融合した和テイストセゾン!

REVO BREWING