

PAGOA

Basque Beer

HORIA, GORRIA y BELTZA



緑のスペインと呼ばれるほど
緑豊かで、美しい山々と
清らかな水に恵まれたバスク。
ヨーロッパの他の地域とは
異なる言語を持ち、独特の
文化を育んできました。
近年では美食とアートの都
としても注目を浴びている
地域です。

パゴア
オリア・ピルスナー



ORRI

Zuberoa

パゴアビールオーナーのアルベライツ家は
バスクグルメを先導する一家でもあり、
自らが経営するレストラン「スベロア」は
ミシュラン2つ星を獲得したことで有名な店。
日本人観光客や日本人有名シェフ達も
しばしば訪れてきています。

開発コンセプト

バスク産原料と伝統製法にこだわり、自然で多彩な味わいで、
ビールだけでもワインのように食事をより深く楽しめるビール
を。

商品名

『PAGOA』とは、バスク風景の象徴であり、また名産のブナの
木の中でも、100年ブナと言われる高樹齢で高品質のブナを
特に表すバスク語。バスクの伝統、強さと高品質の象徴とし
て名付けられています。

ラベルデザイン

3商品にデザインされた各シンボルは、バスク伝統の千年霊
大祭で用いられるシンボルを転用したものです。

原材料

バスク地方ナバーラ産 (Navarra/ワインの格付け産地でも
有名な、リオハとバスクに股がる地方)の大麦麦芽を主体に、
ウィーン産&ミュンヘン産のホップ、ピレネー山脈からの湧き
水、そして世界中から厳選したモルトをフレーバーモルトとし
て使用しています。

パゴア
ベルツァ・スタウト



ZUNBELTZ

パゴア
ゴリア・レッドエール



GORRI