

# 鋸南町農泊推進協議会 道の駅きよなん鋸南町観光物産センター内 鋸南麦酒

マイクロブ リュワリー：多品種少量の醸造に適した「石見式」醸造法を採用した地域密着型のブルワリーです。

鋸山の伏流水仕込み：鋸南町のシンボル「鋸山」が生み出す中硬水を使用しています。

地産地消ビール：鋸南町産の米、レモン、甘夏、生姜などの豊かな農産物を副原料に使用しています。



## 施設の種類

	宿泊		食事		体験			WiFi
その他施設	観光施設	クラフトビール醸造						



安房郡鋸南町吉浜517-1道の駅きよなん観光物産センター内

電車または自動車のアクセス

電車で JR内房線 保田駅から徒歩20分

自動車で 館山自動車道鋸南保田ICから5分



0470-29-5454

定休日、営業時間	月曜定休 営業時間：10:00～16:00
ホームページ	<a href="https://kyonanbeer.com/">https://kyonanbeer.com/</a>
その他SNS等	Instagram <a href="https://www.instagram.com/kyonanbeer/">https://www.instagram.com/kyonanbeer/</a>
	Twitter
	Facebook <a href="https://www.facebook.com/kyonanbeer">https://www.facebook.com/kyonanbeer</a>
	その他SNS
	YouTube