

Chocolate Beer 2023

チョコレートを使った甘いビールではありません。通常のビールに使う麦芽は約85度で焙煎(写真左)。一方、チョコビールに使う麦芽は160度の高温で焙煎しています(写真右)。ペース麦芽が焦げる寸前の状態で、かじるとほろ苦いビターチョコのような風味がすることから“チョコレート麦芽”といいます。この麦芽からチョコレート風味を引き出したビールです。

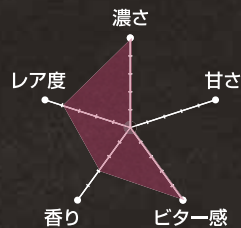


Imperial Chocolate Stout

【原材料】麦芽、ホップ 【アルコール】9% 【賞味期限】2年間



皇帝の名をもつ黒ビールの王様
泡まで真っ黒！特濃ビターチョコ風味
 通常黒ビールの約3倍の材料を使用した超特濃黒ビール。ロシア皇帝に献上されたことされるインペリアルスタウトを踏襲。黒ビールで最も多くの原料を使い、最も濃厚、最も強い個性をもつ“黒ビールの王様”。あまりの濃厚さに「まるで飲むチョコレートケーキ」と感想を頂いたほど。泡もシェイクのように固くもっちり。



美味しく熟成させるためのポイント

(インペリアルチョコレートスタウトのみ可)

- ①保存は必ず冷蔵庫(4°C前後)で
家庭用の野菜室は約5~7°Cのため、長期保存にはお薦めしません。またワインセラーも温度が高過ぎます。
- ②光を避ける
ビールにとって日光は大敵。「日光臭」という不快な臭いが発生します。意外と知られていませんが、冷蔵庫などの電気の光にも影響を受けます。

新聞紙などで巻くと Good!



- ③温度変化を与えない
ビールは冷蔵保存が基本です。冷蔵状態と常温状態を繰り返すと、ビールの泡立ちや風味を損ね、濁りの原因にもなります。
- ④振動を与えない
ビール内の炭酸は振動もストレスになると言われています。冷蔵庫の扉の付近は開け閉めによる振動は避けられません。なるべく奥のほうで保管下さい。
- ⑤瓶は立てて保管
横にすると空気に触れる面が増えて酸化を早めてしまいます。すぐに飲む場合はそこまで神経質になることはありません。

Chocolate Beer 2023

Pistachio Chocolate Stout

【原材料】麦芽、オーツ麦、ホップ、ピスタチオ、ラクトース、バニラ 【アルコール】6.5% 【賞味期限】90日間(要冷蔵)



100kgのピスタチオペーストを使用
濃厚なピスタチオ風味のチョコビール

ナッツの女王と呼ばれるピスタチオのペーストを麦芽量の10%にあたる、100kgも使用。ピスタチオの産地はアメリカとイランが有名ですが、今回は砂漠で育ち濃縮したコクと甘みがあるイラン産のものをチョイス。ペースのビールにはオーツ麦を使用。それがピスタチオのオイリー感と相まって、とろりと滑らかな飲み口です。



Orange Chocolate Stout

【原材料】麦芽、橙オレンジ、ホップ、ラクトース、糖類 【アルコール】6.5% 【賞味期限】90日間(要冷蔵)



しっかりオレンジ。しっかりビター。
香りも後味もマーマレードそのもの！

マーマレードに使われる橙オレンジを皮ごと細かく刻み、長期間煮込んで風味を凝縮。それをビールのもと麦汁(ばくじゅう)に合わせて発酵させました。飲んだ後にはマーマレードのようなほろ苦さが残ります。オレンジピールにチョコレートをコーティングしたお菓子オランジェのような味わいのビールです。



Sweet Vanilla Stout

【原材料】麦芽、ホップ、バニラ 【アルコール】6.5% 【賞味期限】90日間(要冷蔵)

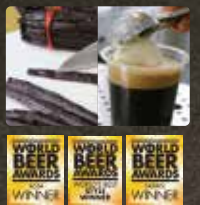


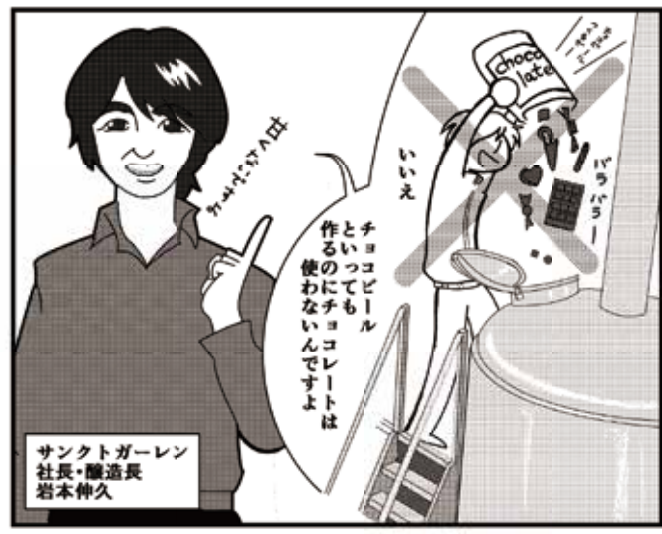
後味がバニラチョコ
フレーバービール世界一獲得

エスプレッソのように濃厚な黒ビールにバニラで甘い香りを溶け込ませました。バニラを鞘ごと使用し、エッセンスなどは不使用です。飲み口は甘くバニラチョコのよう。リキュールを思わせるまったり感でバニラアイスにかけたり、浮かべたりしても◎。ビアフェス人気投票で1位を獲得。ワールド・ビア・アワード2015のフレーバービール部門で“ワールドベスト”獲得。



ピスタチオチョコレートスタウト、オレンジチョコレートスタウトは日本の酒税法で認められている以上の副原料を使用しているため発泡酒表記となります。麦芽率は高いため税率はビールと同じで、節税型発泡酒とは一線を画します。





約85度 (一般的なビールに使う麦芽 (金色のビール))

約160度 (チョコレート麦芽の様な風味 (茶色いビール))

約200度 (ブラック麦芽 (パンの焦げた部分の味 真っ黒いビール))

コーヒのような風味・黒いビール

これがチョコレート麦芽にゃ!

温度が上がるとビールの色が濃くなっていくのにな

カラメル麦芽 (カラメルソースの様な風味・赤いビール)

麦芽には焙煎温度によって色々な種類があります

にやるほど

そうだね

※表示しているのは大まかな一例で、焙煎温度によってもっとたくさんの麦芽があります



チョコレイトを
使っていない
チョコレイト風味の
ビール、
ぜひ
お試しください

メモ

ビールの発酵には糖分が必要ですが、チョコレート麦芽の様な焦がした麦芽からは糖分が取れません。そのため、チョコレート麦芽の他にも糖分の取れる麦芽など何種類もの麦芽を職人がブレンドして作っています。