

How to 熟成

インペリアル
チョコレート
スタウト

熟成術

チョコビールシリーズのうちインペリアルチョコレートスタウトは、アルコール度数が通常ビールの約2倍もある特殊なビールなのでワインのように2年間熟成させることができます。(注意:他のチョコビールは熟成しません。早めにお飲み下さい。)うまく熟成させると、ドライフルーツのような複雑味を帯びた甘みが出てきます。ただ、熟成と劣化は紙一重。劣化したビールは苦みや甘みのバランスが崩れ、酸味も出てきてしまいます。美味しく熟成させるための5つのポイントをご紹介します。

1 保存は必ず冷蔵庫で

温度でいうと4℃前後が理想です。家庭用の野菜室は約5～7℃のため、長期保存にはお薦めしません。(すぐ飲むためのビールを一時的に野菜室に保管される分にはそんなに神経質になることはありません)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。そのため長期保存の場合は、瓶に新聞などを1枚巻いておくことをお薦めします。

3 温度変化も与えない

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 振動も与えない

ビールは炭酸が入っているため、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が避けられませんが、なるべく開け閉めの影響を受けない奥のほうで保管下さい。

5 瓶は立てて保管

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が、長期熟成させる場合は必ず立てて保管を。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。



ワインのように2年間の熟成が可能なビールです



新聞紙などで巻くと Good!



冷蔵庫の奥のほうにそっと立てて

～イベント情報 2015～

- 1/31(土)～2/14(土) 横浜高島屋「アムール・デュ・ショコラ」
- 2/4(水)～2/14(土) 大阪高島屋「アムール・デュ・ショコラ」
- 2/6(金)～2/14(土) 東京駅構内ルコリエ チョコビール試飲販売会
- 2/7(土)～8(日) 恋する♥横浜西口ハートフェス
- 2/8(日)～14(土) 大阪 eni-bru サンクトガーレン特集
- 2/15(日) 大磯市
- 3/13(金)～14(土) SNOW MONKEY BEER LIVE 2015

湘南ゴールド樽生が 1年中飲めるお店7店

「湘南ゴールド」は春夏限定ビールですが、この7店のみ1年中樽生で楽しめます。



湘南ゴールド樽生



東京

代々木



Watering Hole

ウォータリングホール

①渋谷区千駄ヶ谷 5-26-5-103
☎ 03-6380-6115
🕒 15:00 ~ 23:30 (LO: フード 22:30、
ドリンク 23:00)
定休日: 不定休
wateringhole.jp

BACCHUS

バックラス

①中央区八重洲1-7-7 第2山本ビル B1
☎ 03-3231-4666
🕒 月~木・土 17 ~ 24 時
(金曜・祝前 ~ 27 時)
定休日: ②③
www.bacchus-yaesu.com

bar cacao

カコイ

①中央区銀座 3-14-8
銀座 NK ビル B1
☎ 03-6264-0590
🕒 19:00-midnight
(平日 21 時以降
Charge: 1000 円)
定休日: ②
ameblo.jp/cacoi



銀座

渋谷



GRIFFON

グリフォン

①渋谷区渋谷 2-22-6 幸和ビル B1F
☎ 03-3498-0839
🕒 17:30 ~ 5:00 (日・月は 24 時まで)
年中無休
www.beer-dining-the-griffon.com

新宿



GRIFFON

グリフォン

①新宿区歌舞伎町 1-2-1
ナインティー新宿ビル B2F
☎ 03-6302-1810
🕒 18:00 ~ 24:00
年中無休
www.beer-dining-the-griffon.com

池袋



JINGLE

ジングル

①横浜市西区南幸 2-12-5 B1
☎ 050-5799-6723
🕒 17:00 ~ 翌 1:00
(L.O. 24:30)
定休日 無
[r.gnavi.co.jp/
nkwwsen20000/](http://r.gnavi.co.jp/nkwwsen20000/)

横浜



vivo!

ビーボ

①豊島区東池袋 1-20-5 七雷久ビル B1F
☎ 03-3987-1588
🕒 月 17 ~ 24:00 ② ~ ④ 17 ~ 26:00
[⑤ ⑥] 115 ~ 26:00
不定休
vivo-beer.com/top