



ロシアの女帝
「エカテリーナ2世」
長身長髪
身長100cm以上
体重40kg以上

彼女のために造られた
ビールスタイル
インペリアル
スタウト

仕込みに使
材料は通常
2.5倍

なのに、出来上がりは
通常の半分程度という
圧倒的に濃厚なビール
なんです

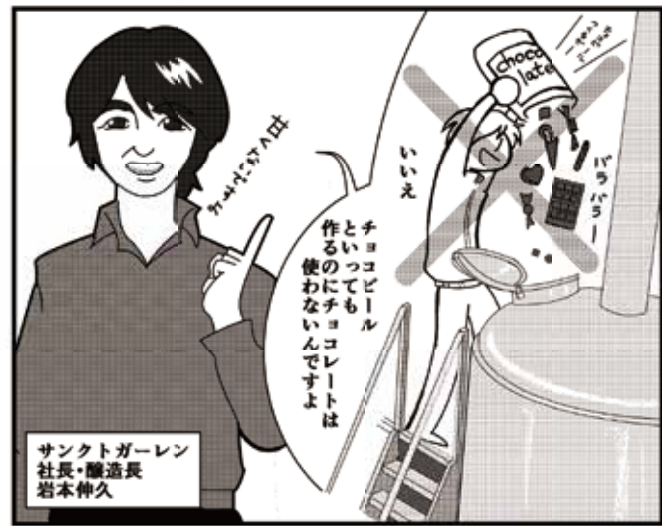


あれ？
チョコビールにも
いろいろあるのね！

そうですね

今試飲して
頂いているのは
「インペリアル
チョコレートスタウト
というビールです」

インペリアル？
皇帝なの？



いいえ

チョコビール
といっても
作るのにチョコレートは
使わないんですよ

チョコレート麦芽
サンクトガーレン
社長・醸造長
岩本伸久



チョコ
ビール？

チョコ
レイトが
入って
いるのかしら



ビールが苦手な人にも
気に入ってもらえるかも
なるとー



チョコレイト風味の
インペリアルスタウト
だから、
インペリアルチョコレート
スタウトなのね

コーヒーや
ビターチョコの様な
苦さはあるけれど
ホップの苦さはあんまり
感じないでしよう？

チョコレイト麦芽の様な風味・赤いビール
（カラメル麦芽
（カラメルソースの様な風味・赤いビール））

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

温度が上がると
ビールの色が濃く
なっていくのにな

これが
チョコビールの
麦芽にゃー

ココビーのような風味・黒いビール

約200度

約160度

約85度

一般的なビールに使う麦芽
（金色のビール）

※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



これなら、
甘いものが苦手な人への
バレンタインギフトに
よさそうね

ゴブリッコ

父親や上司の方へ
買って行く
お客様もいますね。

私もお父さんに
買おうかなー



焦がした麦芽の
風味なので

甘いミルクチョコ
ではなく
ビターチョコの様な
風味になるんです

なるほど

それで
チョコレイトが入って
すのね

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
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。