

# Chocolate Beer 2018



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)。ベ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

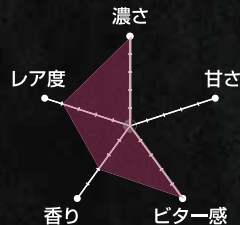
【インペリアルチョコレートスタウト】【原材料】麦芽、ホップ 【アルコール】9% 【賞味期限】2年間



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

通常の黒ビールの2.5倍以上の材料を使用しているにも関わらず、1回の仕込みで出来る量は通常の半分という超特濃黒ビール。その昔ロシア皇帝に献上されたとされる“インペリアルスタウト”スタイルを踏襲。皇帝献上の謂れにふさわしく、黒ビールの中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”。



## 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℃前後)で  
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。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 2018

### ANNIN CHOCOLATE STOUT

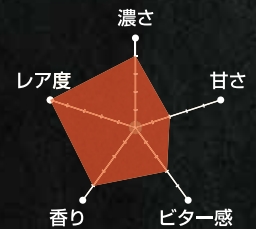
【杏仁チョコレートスタウト】

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



2018年限定。杏仁が甘く香る、濃厚でミルクィな飲み口

杏仁豆腐でお馴染みの杏仁を1回の仕込みに100kg使用。麦芽化していない麦を数種類使用することで、もっちり濃厚な飲み口を表現。さらに乳糖を使用することでミルクィな風味をプラスしています。日本の杏仁豆腐は杏仁と似た風味のアーモンドパウダーで代用しているものが多いですが、このビールには純粋な杏仁だけを使用しています。



### ORANGE CHOCOLATE STOUT

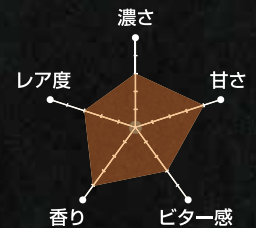
【オレンジチョコレートスタウト】

【原材料】麦芽、ホップ、橙 【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。オレンジビ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

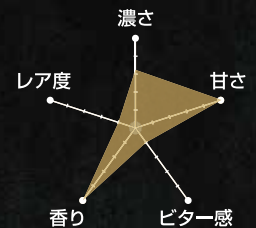
【スイートバニラストウト】

【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。



日本の酒税法では果実やスパイスがビールの原料と認められていないため、杏仁チョコレートスタウト、オレンジチョコレートスタウト、スイートバニラストウトは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。