

Chocolate Beer 2019

Imperial Chocolate Stout

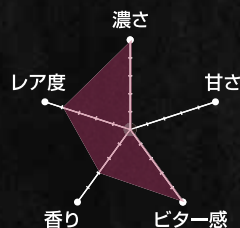
【インペリアルチョコレートスタウト】 【原材料】麦芽、ホップ 【アルコール】9% 【賞味期限】2年間



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と言わ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。



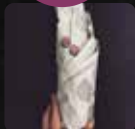
美味しく熟成させるためのポイント

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!



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。



(インペリアルチョコレートスタウトのみ可)

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 2019

Banana Chocolate Stout 【バナナチョコレートスタウト】

【原材料】麦芽、麦、ホップ、バナナ、ラクトース 【アルコール】7% 【賞味期限】90日間(要冷蔵)



大人のビターなチョコバナナ
2019 年限定チョコビール

300kgの本物のバナナを使用したチョコビールです。麦芽の糖分とともにバナナの糖分も抽出された麦汁は、ほんのりバナナチョコ風味。それを発酵させてアルコール少し高め7%のビールに仕上げました。高カカオのリッチなチョコレートでつくったビターなチョコバナナの味わい。屋台のものとは一味違う、大人だけに許されたチョコバナナをぜひ。



Orange Chocolate Stout 【オレンジチョコレートスタウト】

【原材料】麦芽、麦、ホップ、橙オレンジ、ラクトース 【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 【スイートバニラスタウト】

【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。



バナナチョコレートスタウトとオレンジチョコレートは日本の酒税法で認められている以上の量の果物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。

ロシアの女帝
「エカテリーナ2世」

彼女のために造られた
ビールスタイル

仕込みに使う
材料は通常の
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

インベリアル
スタウト

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
「インベリアル
チョコレイトスタウト」
というビールです

インベリアル？
皇帝のなの？

ビールが苦手な人にも
気に入ってもらえるかも
しれません

なるほどー

チョコレイト風味の
インベリアルスタウト

だから、
インベリアルチョコレイト
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
ビールの苦さはあんまり
感じないでしよう？

ありがとうございます！
それを一本つつ
ください！

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。
お試ください

女子会なら
バニラで
甘いフレーバーをつけた
「スイートパニラストウト」や

毎年変わる、
限定フレーバーの
チョコレイト等と
飲み比べるのは
いかがでしょうか？

バレンタイン女子会に
丁度良いかも

いいえ

チョコレイトは
作るのが難しい
使わないんですよ

チョコレイト
チョコレイト
チョコレイト

サンクトガーレン
社長・醸造長
岩本伸久

チョコビール
フェア

チョコ
ビール？

チョコレイトが
入っているのかしら

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)

麦芽には
結露によって
色々な糖質が
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
なっていくのよ

カラメル麦芽
(カラメルソースの様な風味・赤いビール)

チョコレイト麦芽
(ビターチョコの様な風味
茶色いビール)

これがビールの
麦芽にや！

コーヒのような風味・黒いビール

ブラック麦芽
(パンの焦げた部分の味
真っ黒いビール)

※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

ゴザリンコ

父親や上司の方へ
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

メモ

ビールの発酵には糖分が必要です、
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。

なるほど

それで
チョコレイトが入って
いないのに
チョコレイトの風味が
するのね