

FICHE TECHNIQUE (製品情報)



製品名	Bar Belge (バル・ベルジュ)
ブランド名	Bar Belge (バル・ベルジュ)
製造者名	Brouwerij Koekoek (クック醸造所)
生産者住所	Torhoutsesteenweg 407 8210 Zedelgem, België
生産国	ベルギー (フランドル地域)
内容量	330ml
保存方法	直立させ、冷暗所で保存
輸入方法	全量定温管理輸入

アルコール度数	6%
原材料	麦芽、ホップ
アレルギー物質	大麦、グルテン

スタイル	ベルジアン・アンバー
IBU (苦味指数)	27
EBC (色指数)	36
飲用最適温度	6°Cから9°C

商品説明

厳選された5種類の麦芽の微妙なバランスによる芳醇なアロマ。
ホップは5回に分けて投入され、苦味や香りの調和がなされる。
ローストした麦芽の香りとスパイシーな風味が、
グラスに注いだ瞬間に弾ける。

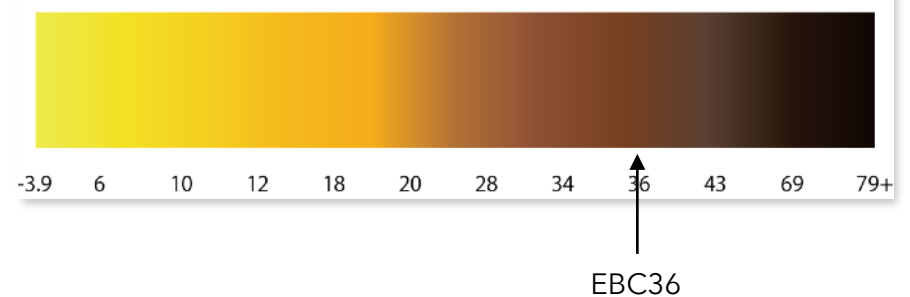
ウェブサイト	https://barbelge.jp
輸入者	今屋株式会社

アンバー・エール (Bière ambrée) :

ローストした麦芽と、ローストしない麦芽を組み合わせ、醸造された、ほのかに赤褐色の琥珀色のビール。ロンドンのコーリヤー・ブラザーズが1876年から2002年まで商標登録をしていた、ペール・エールの名称でもあるらしい。いずれにせよ、世界中のクラフトブームビールの中核に位置する、ペール・エール的一种であり、英国で生まれ、各地に伝播されたスタイルである。ベルギーではフランドル地方で作られることが多く、イギリスのものより麦芽香であったり、スパイス香であったり、香りの強いのが特徴。



簡易 EBC チャート



バル・ベルジュ

複雑なアロマを重要視し、料理との相性を求めた、
ベルジアン・プレミアム・ビール。
ワイン愛好家のためのビールであり、
美食 (ガストロノミー) のためのビール。
数々の星付きレストランで食事に併せて提供され、
そのジャンルも、オイスターレストラン、フランス料理、
ベルギー料理、イタリア料理、中華料理と幅広い。
4種類のビールとノンアルコール・ビール。
全ての人のあらゆる要望に応える。

FICHE TECHNIQUE (製品情報)



立ち香	スパイス、焦がしたキャラメル
含み香	ビスケット、ナッツ
香りの特徴	スパイシーノートと、ローストした麦芽の香りが注いだ瞬間から弾けるように香る。
味の特徴	見た目より落ち着いた味わいで、ホップの苦味とスパイシーなフレーバーが完全に調和している。
飲用最適温度	6°Cから9°C

マリアージュのキーワード			
生牡蠣	フォワ・グラ	アルティショー	ダークチョコレート
ポテトフライ	白身魚のフライ	生ハム	生姜
牛肉	鶏肉	豚肉	塩キャラメル

料理の例	
前菜	フィッシュ&チップスの巻貝とアスパラガス添え、白ビール入りマヨネーズソースがけ
魚料理	鱸のフライ、オニオン・マッシュルームソース
	牡蠣とグリユイエールの焼きもの、フランソワーズ風、リースリンクとエシャロットのソース
肉料理	プルーンと豚肉の包み焼き、玉ねぎのコンフィ添え
	アルザス風シュークルート
プレート	ニース風ピサラディエール
デザート	フォンダン・ショコラ

