

FICHE TECHNIQUE (製品情報)



| | |
|-------|---|
| 製品名 | Bar Bippa (バル・ビッパ) |
| 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 | 6.5% |
| 原材料 | 麦芽、ホップ |
| アレルギー物質 | 大麦、グルテン |

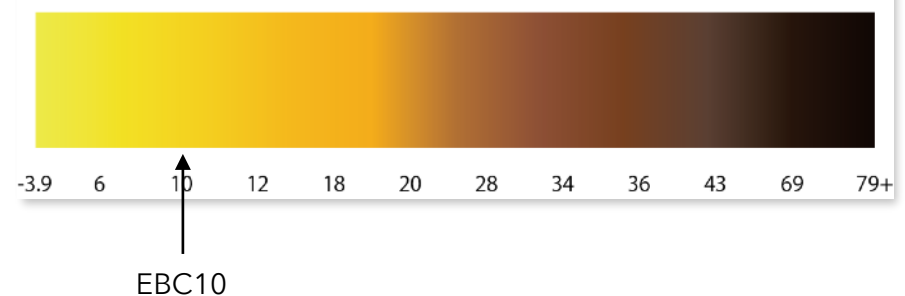
| | |
|------------|-----------|
| スタイル | ベルジアン・IPA |
| IBU (苦味指数) | 25 |
| EBC (色指数) | 10 |
| 飲用最適温度 | 6°Cから9°C |

| 商品説明 |
|---|
| なめらかでトロピカルな、ベルギー式IPA。フルーツのノートとホップらしいアロマ。瓶内発酵による特有の濁りがありながら、卓越した、絹の滑らかさ。香りが踊る。 |

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



簡易 EBC チャート



IPA (Indian Pale Ale) :

イギリスが植民地のインドにエールとポーターを輸送していたが、現地の気候に合う、より軽快でホップの効いた爽やかなビールが求められた。そこで東インド会社がサミュエル・オールソップに造らせたものがインド向けペール・エール、つまりIPAだ。輸送に耐えるようにホップとアルコールが強いこと、船倉にバラスト代わりに積まれ、タルの中で揺られ続けたこと、そして気温が35度を超えたことにより、濁りのある独特の風味が生じた。1830から80年代になると、ラガーと競合し、1950年代にはビターにさえ人気を奪われた。しかし、1980年代にアメリカのカリフォルニアでIPAが製造され始め、「Hop head (ホップ狂)」に好評を博したことで復権する。47IBUの苦味があったという。アメリカでの成功により、その後イギリスに逆輸入され、ヨーロッパ各地にも広がった。現在はクラフトビールブームの中核を占めるIPAだが、各国でかなり特徴が異なる。麦芽の香りの強いものから、フルーティー、フローラルなものまで多様な表現ができることがIPAの面白いところであり、人気の理由だろう。

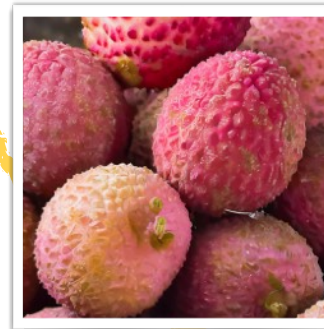
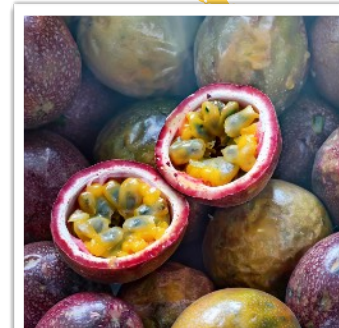
バル・ベルジュ

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 | ベルガモット、パッションフルーツ |
| 含み香 | ライチ、パイナップル |
| 香りの特徴 | トロピカルフルーツや柑橘を感じる。 ホップらしさも魅力的なアロマ。 |
| 味の特徴 | 芳醇ながら軽快でクリーミー。スパイス、シトラス のニュアンス。余韻は軽く、バランスを重視。 |
| 飲用最適温度 | 6°Cから9°C |



| マリアージュのキーワード | | | |
|--------------|---------|-------|-------|
| ヤギのチーズ | フォワ・グラ | 青パイイヤ | 鶏肉 |
| ポテトフライ | 白身魚のフライ | 生ハム | 豚肉 |
| マヨネーズ | 玉ねぎ | 生姜 | エスニック |

| 料理の例 | |
|------|-----------------------------|
| 前菜 | アボカドと青パイイヤのサラダ、パッションフルーツソース |
| 魚料理 | 白身魚のフィレ、カレー風味 |
| 肉料理 | 豚バラ肉とすね肉の煮込み |
| | ブルーン、玉ねぎと鶏肉のコンフィ |
| プレート | ひき肉とタイスパイスのショーソン (半月パイ包み) |
| | シュヴロタンのタルティレット |
| デザート | オレンジ・ミルフィーユ、みかんのハチミツがけ |

