

FICHE TECHNIQUE (製品情報)



製品名	Bar Bo (バル・ポー)
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	0%
原材料	麦芽、ホップ
アレルギー物質	大麦、グルテン

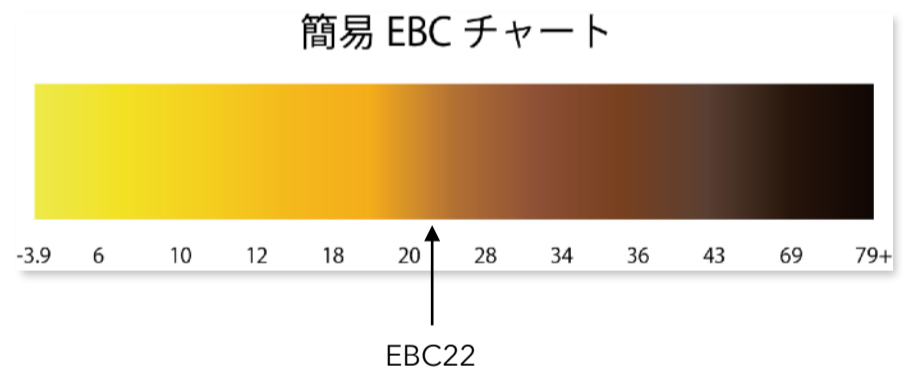
スタイル	ノンアルコール
IBU (苦味指数)	28
EBC (色指数)	22
飲用最適温度	6°Cから9°C

商品説明
ビール好きのためのノンアルコール。 最高の風味、そして低カロリー。 フレッシュなハーブのニュアンス。 天然素材のみを使用し、糖類さえ不使用。 ビールと同様の原料、醸造法で製造されている。 アルコールが0%の段階で発酵を停止。 ビールとして飲んでも素晴らしいノンアルコール。

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



ノンアルコール・ビール (仏: Bière sans alcool、蘭: alcoholvrij bier):
ノンアルコールを2種類に大別すると、原料を調合してビール風の味を合成したもの、醸造の過程を経るものに大別されるだろう。前者はコーラなどと同じく、香料や甘味料などを混ぜ合わせたものであるため、本質的にアルコールを含まない。後者は、麦芽やホップで一度ビールを醸造し、蒸留などによってアルコールを分離し、度数を下げるもの、極低アルコールのまま発酵を終了させるものがある。日本ではアルコール度数1%未満、ベルギーやドイツでは0.5%未満、フランスでは1.2%未満がノンアルコールとなる。



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gian・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	キャンディ、ハーブ（ホップ、丁子等）
含み香	ビスケット、ナッツ
香りの特徴	麦芽によるキャンディのような甘い香り、新鮮なハーブの落ち着いたアロマ
味の特徴	爽やかなホップの苦味と、豊かな麦芽の風味。焙煎した麦芽が後味に香る。
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	牛肉	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
玉ねぎ	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	舌平目のクリーム煮込みノルマンディー風 ズワイガニのベネチア風
肉料理	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
プレート	アルザス風シュークルート 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

