

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℃から9℃

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。

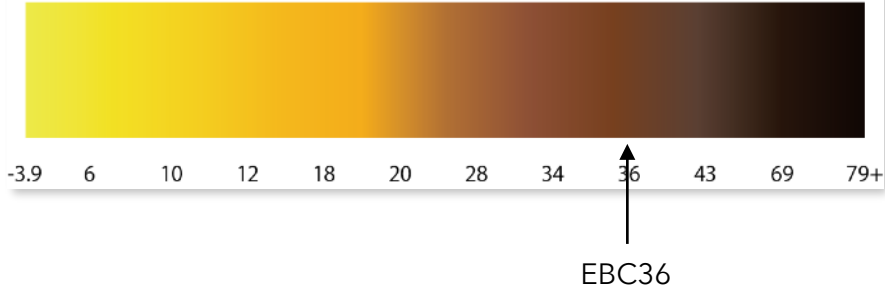
ウェブサイト	https://barbelge.jp
輸入者	今屋株式会社

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・エールの一種**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**ことが特徴。



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。

A wooden cutting board with a pile of ground spices, cinnamon sticks, garlic, and other spices.A stack of four round, golden-brown cookies sits on a rustic wooden plate. The cookies have a slightly cracked, textured surface. In the background, a glass of white milk is visible, and the entire scene is set on a wooden surface with a piece of light-colored cloth underneath the plate.