

# 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gian・IPA |
| IBU（苦味指数） | 25         |
| EBC（色指数）  | 10         |
| 飲用最適温度    | 6℃から9℃     |

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

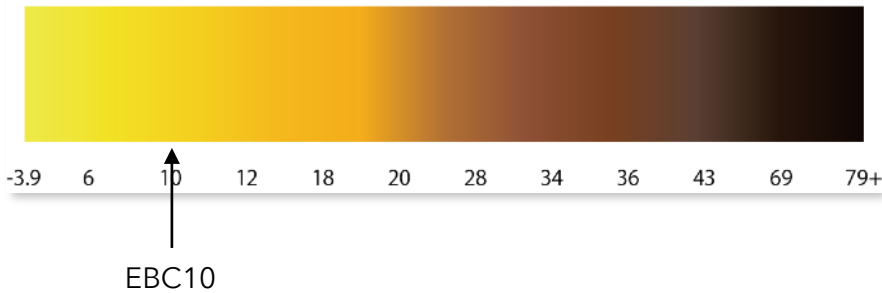
|        |                                                       |
|--------|-------------------------------------------------------|
| ウェブサイト | <a href="https://barbelge.jp">https://barbelge.jp</a> |
|        |                                                       |
| 輸入者    | 今屋株式会社                                                |

## 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。



## 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。

# 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。<br>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<br>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フレット            |
| デザート | オレンジ・ミルフィーユ、みかんのハチミツかけ     |

