

FICHE TECHNIQUE（製品情報）



製品名	Bar Blanche（バル・ブランシュ）
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	5.8%
原材料	麦芽、ホップ
アレルギー物質	小麦、大麦、グルテン

スタイル	ベルジアン・ホワイト
IBU（苦味指数）	16
EBC（色指数）	6
飲用最適温度	6℃から9℃

商品説明
ハーブとスパイスのニュアンスを持つ アイコニックな小麦ビール。 味とテクスチャーが完璧に融合。 柚子のタッチであらゆる料理との相性が良く、 食前酒としても最適。

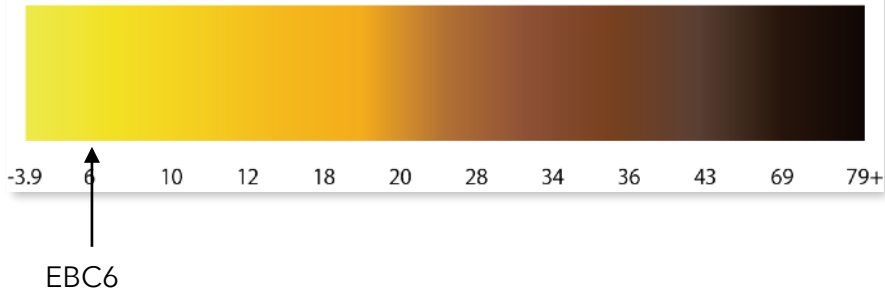
ウェブサイト	https://barbelge.jp
輸入者	今屋株式会社



ホワイト・ビール（仏:Bi re blanche、蘭：Witbier）：
数百年前にベルギーのブラバン地方で自然発生的に開発された**上面発酵**のビール。典型的には、半分**大麦麦芽**を使い、もう半分は麦芽になっていない**小麦**を使う。**コリアンダー**や**オレンジの皮**が粉末にされてホップと共に添加される。瓶内二次発酵され、爽やかで、**柑橘**や**スパイスの香り**、**白っぽい色**を特徴とする。19世紀にはルーヴァン近郊のフーガーデルンの30箇所で醸造していたが、その後**1960年代に復興されるまで消失していた**。現在はベルギー以外にもフランス、アメリカ、バイエルンなどで醸造されている。



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	スズラン、甘い柑橘、小麦
含み香	ゆず、スパイス
香りの特徴	小麦らしさと、フローラルな香水のようなアロマ。
味の特徴	芳醇、スパイシー、軽快。力強い骨格の小麦ビール。後味に若干の酸味があり、あらゆる料理に。
飲用最適温度	6℃から9℃

マリアージュのキーワード			
カマンベール	鶏肉	子牛	豚肉
生姜	生ハム	生コリアンダー	寿司
白身魚	ビネガー	和食	エスニック

料理の例	
前菜	グリーンサラダと季節のフルーツ
魚料理	ローストしたスズキとネギのマリネ
肉料理	舌平目のムニエル
	仔牛の薄切りとサラダのヴィネグレット、ミモザ風
プレート	リゾット・オー・フロマージュ
	チコリとハムのベシャメル・グラタン
	握り寿司
デザート	スペキュロース・チーズケーキ、レモン入り

