

FICHE TECHNIQUE（製品情報）



製品名	Bar Bo（バル・ボー）
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℃から9℃

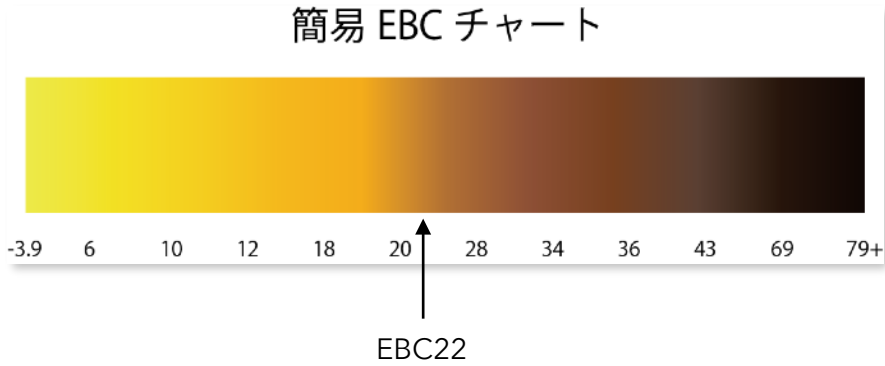
商品説明
ビール好きのためのノンアルコール。 最高の風味、そして低カロリー。 フレッシュなハーブのニュアンス。 天然素材のみを使用し、糖類さえ不使用。 ビールと同様の原料、醸造法で製造されている。 アルコールが0%の段階で発酵を停止。 ビールとして飲んでも素晴らしいノンアルコール。

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、と**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℃から9℃

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

