

# FICHE TECHNIQUE (製品情報)



製品名	Bar Brutal (バル・ブリュタル)
ブランド名	Bar Belge (バル・ベルジュ)
製造者名	Brouwerij Koekoek (ククック醸造所)
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	8.5%
原材料	麦芽、ホップ
アレルギー物質	大麦、グルテン

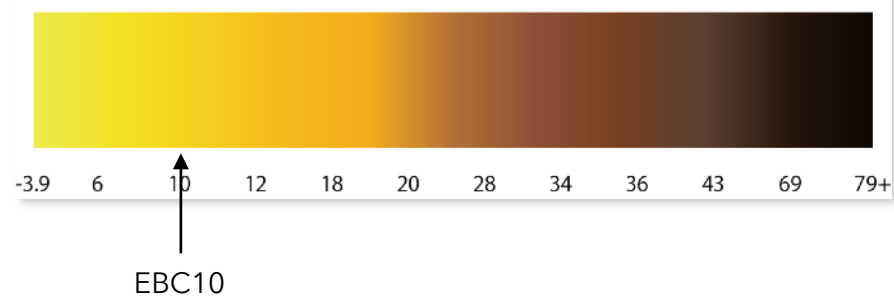
スタイル	ストロング・ベルジアン・ブロンド
IBU (苦味指数)	25
EBC (色指数)	10
飲用最適温度	6°Cから9°C

商品説明
美しく柔らかい泡に包まれた、目の覚めるような、フルボディ。 爽やかなホップの香りに、スパイスのニュアンス。 どこまでもドライで強烈な骨格。 ストロング・ベルジアン・ブロンドを象徴する、8.5%。

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



簡易 EBC チャート



## ストロング :

7%を超えるアルコールのビールは、世界でも少なく、ベルギーを除けば英国のスタウトなど、少数に限られる。ベルギーでは教会で作られたアルコール度数による分類システムに基づき、5%程度をサンプル(simple)、7%程度をダブル(double)、9%程度をトリプル(triple)、10%以上のものをクアドリプル(quadriple)ということがある。修道院(トラピスト)系以外のビールでもこの呼称を使うことも多い。

## 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	レモン、ライム
含み香	ライチ、パイナップル
香りの特徴	酸味のある柑橘系の柔らかく、控えめな香り。
味の特徴	ホップ由来の爽快な香りに、スパイスのニュアンス。 ドライで強烈な骨格。
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	アルティシヨー	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	乾燥コリアンダー
マロワール	チェダー	マンチェゴ	バター

## 料理の例

前菜	シェーヴルのフィユテ・オ・フロマージュとバルサミコ・チャツネサラダ
魚料理	鱈のフライ、マッシュルームソース
肉料理	スペアリブのロースト (はちみつとビールで漬け込む)
	プルーン、玉ねぎと鶏肉のコンフィ
プレート	シュベツレのエミュルジョン・クレーム添え、カレー風味 チコリとハムのベシャメル・グラタン
デザート	フォンダン・ショコラ

