

# Beer

## を学ぼう



ビールは世界でいちばん飲まれているお酒！  
 世界のビール総消費量は、約1億900万klで、29年連続で増加しています。  
 東京ドームをジョッキに見立てると、約152杯分に相当！想像もつかない量ですね。  
 醸造の歴史をたどると古代メソポタミア文明にまで遡る、そんなビールのこと、少し学んでみませんか？

### 基本の味はこの3つ。あなたの好きなタイプは？

#### エール (上面発酵ビール)



上面発酵酵母で醸造されるタイプです。古くから欧州でつくられていて、20℃前後の常温で3日程度発酵を行います。高温で発酵するため香りが良いビールとなり、コクが深くフルーツのような味わいになります。常温(20℃くらい)で飲んでもおいしく、風味はもちろんですが香りも一緒に楽しみたいビールです。

#### ラガー (下面発酵ビール)



下面発酵酵母で醸造されるタイプです。約5℃~10℃の低温で熟成され、1週間ほど時間をかけて発酵を行います。19世紀以降に爆発的に世界中に普及し、日本のビールの9割はラガータイプとなっています。すっきりとした切れ味で喉越しが良いのが特徴で、冷やして飲むことが多いビールです。

#### ランビック (自然発酵ビール)



空気中にある野生酵母や樽に存在する酵母を使って醸造するタイプ。独自の酸味や香りを楽しむことができます。現代は純粋培養された酵母を使用するものが多いですが、ベルギーには天然の酵母を使った伝統的な醸造が今でも守られています。酸味が強いので、カシスやピーチなどの果実を加えるフルーツランビックも人気です。

### 話題のクラフトビールって何？

「クラフトビール(Craft Beer)」とは、小規模なビール醸造所でビール職人が精魂込めて造っている手づくりビールのことです。ビール職人が造り出す高品質なビールを「手工芸品(Craft)」に例えてその名が付けられました。日本には約100の小規模醸造所があり、全国各地でおいしい手づくりクラフトビールと出会うことができます。リカープラザでは、缶タイプ24種をはじめ、非加熱の瓶タイプも約60種品揃えしています。



### 特徴を知って味わいを楽しもう



3つの分類からさらに様々なビアスタイル(タイプ)に分けられます。  
 日本のクラフトビールは以下のようなスタイルが多いですね。

<h3>Ale</h3> <p>エール (上面発酵ビール)</p>	<p><b>エール</b> 上面発酵ビールの総称的な呼び方でも使われています。エールにはブラウン、ライト、ピター、レッド、ダークなど多種類あります。</p>	<p><b>ペールエール</b> ペールとは「Pearl(真珠)のような輝きがある」という意味です。苦みは強く、ホップの良い香りがしつづ、風味も味わえるビールです。</p>	<p><b>IPAインディアン・ペール・エール</b> 通常のペールエールよりもアルコール度が高く、やや淡い色をしています。ホップが多く、ドライで苦みをきかせたエールです。</p>
<p><b>ヴァイツェン</b> ドイツのバイエルン地方のビールで、小麦麦芽を使用しています。フルーティーで泡立ちが強く、清涼感があります。苦みは弱め。</p>	<p><b>ケルシュ</b> 淡いゴールド色で、ドイツ、ケルン地方の特産です。フルーティーな香りがあり、後味がさっぱりした飲みやすいビールです。</p>	<p><b>アルト</b> 「デュッセルドルファー・アルトビア」と言い、ドイツで盛んに造られている茶色いビールです。モルトの芳ばしい香りと、強めな苦みが特徴です。</p>	<p><b>スタウト</b> アイルランド発の黒いビール。ローストモルトを使用し、香ばしさ、苦みがあるなか、まろやかさも楽しめます。日本ではギネスビールがお馴染みです。</p>
<h3>Rager</h3> <p>ラガー (下面発酵ビール)</p>	<p><b>ピルスナー</b> チェコのピルゼンで生まれた世界で初のゴールドビール。まろやかな味とホップの香り、鮮度が重要なビールです。</p>	<p><b>ラガー</b> 下面発酵ビールの総称で使われていて、世界で一番よく飲まれているビールです。ピルスナーを真似て、ホップの香りや苦みを調整し、飲みやすく製造されています。</p>	<p><b>アメリカン</b> アメリカの一般的ビール。コーンやスターチなど副原料を使用し、苦味を抑え、炭酸ガスを強めにし、清涼感を強調したすっきりとした味わいです。</p>
<p><b>ヘレス</b> ゴールド色の淡色ビール。ホップは控えめ、苦みも軽め、すっきり飲めるビールです。食事と一緒に料理の味を邪魔しません。</p>	<p><b>ドゥンケル</b> ダークな色の香ばしいビールです。ローストの香りがあり、苦みが控えめでやさしい味わいが人気です。</p>	<p><b>ボック</b> ドイツで製造される、アルコール度数の高いラガー(6%~)。甘味が強く、濃厚な香りがするものもあります。「ドッペルボック」は更に濃厚です。</p>	<p><b>ラオホ</b> ラオホはドイツ語で「煙」の意味。ブナの木を燃やした煙で麦芽に風味をつけて製造する燻製ビールです。スモーク香と、麦芽の香ばしさが楽しめます。</p>

→裏面もご覧下さい

リカープラザではお酒をおいしく健康に楽しんで頂くために  
 様々なジャンルのお酒教室を開催しています。

### 選酒宣誓

日本と世界の銘酒 リカープラザ 大越酒店

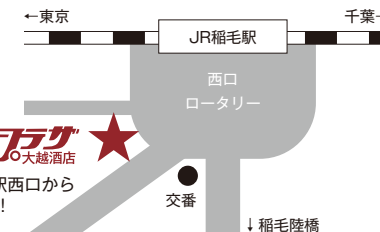
☎ 043-247-3347 FAX 043-248-0015

■月曜~土曜 10:00~22:00 / 日曜・祝日 12:00~20:00

■第1・第3日曜休

<http://www.liquor-plaza.com/>

リカープラザ



リカープラザ  
大越酒店  
JR稲毛駅西口から  
徒歩0分!