

地図提供: フランス食品振興会



生産者 Ludovic &amp; Stephan HARDOUIN

国>地域>村 フランス>ロワール>トゥーレーヌ  
セール=ラ=ロンド

ブラッセリー クラフトビール

歴史

1996年、自動車工場で働いていた兄ルドヴィックは、弟ステファンと一緒にベルギービールの販売会社を立ち上げた。ルドヴィックは自動車工場の仕事を掛け持ちしていたが、2003年車の会社から整理解雇を受ける。それを機に彼はビールの販売会社を開き、2003年ステファンと一緒にブラッセリーを立ち上げる。

気候

気候は大陸性気候だが、シェール川の影響を受け、四季を通して比較的温暖。秋から冬にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。

ビールのスタイル エールビール

ビールの種類 ビエール・ブランシュ、ビエール・ブロンド、  
ビエール・アンブレ、ビエール・ド・ノエル

ブラッセリーのスタッフ 3人

趣味 自然派ワインを飲むこと、読書

生産者のモットー

ペティアンナチュラルやヴァンドソワフのような軽快なビールをつくる！  
シンプルかつナチュラルに！

51.-5. Biere Brune  
Pigeo Noel 8.5 %  
ビエール・ブリュヌ  
ピジョ・ノエル 8.5%

51.-1. Biere Blonde  
Loirette 5.5%  
ビエール・ブロンド  
ロワレット 5.5%

モルト (大麦)

ピルスモルト84%、ミュンヘンモルト8%、  
カラヘルモルト3%、チョコレートモルト5%

モルト (大麦)

ピルスモルト85%、  
ミュンヘンモルト15%

ホップ

ストリルスシュバルト、  
トラディション、シベリア

ホップ

ストリルスシュバルト、  
ブリュワーズ・ゴールド

ブラッサーージュ

醗を65°Cのお湯で2時間、  
濾過後100°Cに煮沸しホップ添加

ブラッサーージュ

醗を60°Cのお湯で1時間10分、  
68°Cで1時間、75°Cで15分  
濾過後100°Cに煮沸しホップ添加

一次発酵

蔵の培養酵母  
ステンレスタンクで5週間

一次発酵

蔵の培養酵母  
ステンレスタンクで10日間

瓶内二次発酵

5 g/Lの甘露糖を添加し2週間

瓶内二次発酵

5 g/Lの甘露糖を添加し2週間

賞味期限

2020年10月20日

賞味期限

2020年5月22日

マリァージュ (生産者)

ポチュヴレシュ(肉の煮凝り)、  
カルボナード

マリァージュ (生産者)

アペリティブ、  
牛類肉コンフィのクロケット

マリァージュ (日本向け)

キャベツとベーコンの豆鼓炒め

マリァージュ (日本向け)

鶏皮ボン酢

ビールの飲み頃

2017年~2020年  
供出温度:11°C

ビールの飲み頃

2014年~2016年  
供出温度:5°C

テイスティングコメント

セージ、ユーカリ、メントール、コーヒ豆、海苔、パンデビス、アンドウイェット、潮の香り。泡立ちは滑らかかつ軽快な優しさがあがり、清涼感のあるみずみずしいコクとコーヒのような酸味、アフターに感じる控えめな苦みが合わさり絶妙なハーモニーを奏でる！

テイスティングコメント

グレープフルーツ、カモミール、メントール、ナッツの香り。泡立ちはクリーミーでキメが細かく、爽やかで広がりのある芳醇なコクと控えめな酸とのバランスが良い！余韻にハーブのような苦みが残る！

希望小売価格

1,850円(税込1,998円)

希望小売価格

1,600円(税込1,728円)

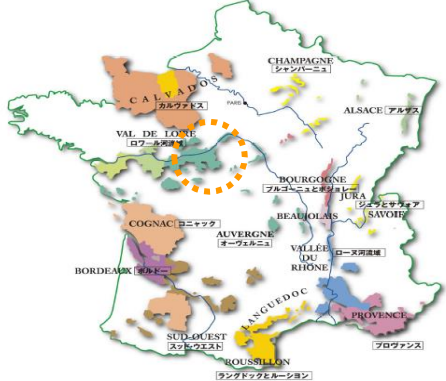

ちなみに！

ホップ以外に香り付けのスパイスを一切入れないモルト100%のノエルビール！  
2017年は、前年よりも余韻に深みを与えるためにチョコレートモルトの割合を3%から5%増やし、逆にビターホップの割合を30%から15%に減らし苦みを抑えた！

ちなみに！

彼らの代表的ビール！モルト100%。アロマホップには、清涼感のある香りを持ったアルザス産のストリルスシュバルト60%、ビターホップには苦み含有量の多いイギリス産ブリュワーズ・ゴールド40%を使用！

## ブラッセリー・ド・ラ・ピジョネル(Brasserie de la Pigeonnelle)

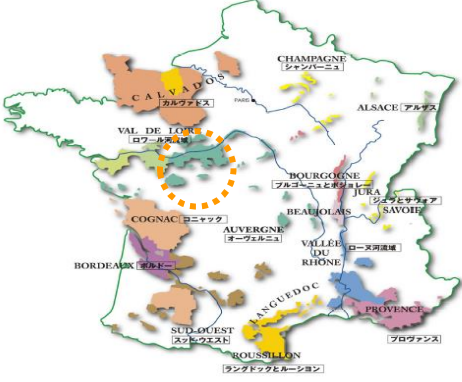

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Ludovic & Stephan HARDOUIN
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ セール=ラ=ロンド
	ブラッセリー	クラフトビール
	歴史	1996年、自動車工場で働いていた兄ルドヴィックは、弟ステファンと一緒にベルギービールの販売会社を立ち上げる。ルドヴィックは自動車工場の仕事を掛け持ちしていたが、2003年車の会社から整理解雇を受ける。それを機に彼はビールの販売会社を閉め、2003年ステファンと一緒にブラッセリーを立ち上げる。
	気候	気候は大陸性気候だが、シェール川の影響を受け、四季を通して比較的温暖。秋から冬にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	ビールのスタイル	エールビール
	ビールの種類	ピエール・ブランシュ、ピエール・プロンド、 ピエール・アンブレ、ピエール・ド・ノエル
	ブラッセリーのスタッフ	3人
	趣味	自然派ワインを飲むこと、読書
	生産者のモットー	ベティアンナチュラルやヴァンドソワフのような軽快なビールをつくる！ シンプルかつナチュラルに！

**51.-1. Bière Blonde  
Loirette 5.5%  
ピエール・プロンド  
ロワレット 5.5%**
**51.-2. Bière Ambrée  
Loirette 7.5%  
ピエール・アンブレ  
ロワレット 7.5%**
**51.-3. Bière Blonde Pur Malt  
Salamandre 6.5%  
ピエール・プロンド ピュアモルト  
サラマンデル 6.5%**

モルト (大麦)	ピルスモルト85%、 ミュンヘンモルト15%	モルト (大麦)	ピルスモルト75%、 ミュンヘンモルト25%	モルト (大麦)	ピルスモルト100%
ホップ	ストリルスシュパルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ストリルスシュパルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ナゲット、ザーツ、 オパール
ブラッサーージュ	醗を60℃のお湯で1時間10分、 68℃で1時間、75℃で15分 濾過後100℃に煮沸しホップ添加	ブラッサーージュ	醗を60℃のお湯で1時間10分、 68℃で1時間、75℃で15分 濾過後100℃に煮沸しホップ添加	ブラッサーージュ	醗を70℃のお湯で2時間10分、 75℃で15分 濾過後100℃に煮沸しホップ添加
一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで10日間	一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで24日間	一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで18日間
瓶内二次発酵	5 g/Lの甘露糖を添加し2週間	瓶内二次発酵	5 g/Lの甘露糖を添加し2週間	瓶内二次発酵	5 g/Lの甘露糖を添加し2週間
賞味期限	2017年9月15日	賞味期限	2019年9月5日	賞味期限	2019年9月20日
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 牛類肉コンフィのクロケット	マリアージュ (生産者)	豚のグラトン、 仔牛のレバーソテー	マリアージュ (生産者)	アンドウイエット、 マロワールチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛モツ煮込み	マリアージュ (日本向け)	牛肉のビール煮	マリアージュ (日本向け)	ラザニア
ビールの 飲み頃	2014年~2016年 供出温度:5℃	ビールの 飲み頃	2014年~2016年 供出温度:7℃	ビールの 飲み頃	2015年~2017年 供出温度:7℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、カモミール、メントール、 ナッツの香り。泡立ちがクリーミーでキメが細かく、爽やかに広がる芳醇なコクと控えめな酸とのバランスが良い！余韻にハーブのような苦みが残る！	テイasting コメント	マンゴー、黄桃、メントール、若いアーモンド、 ヨーグルト、黒糖、お香、レバーの香り。泡立ちがまるやかかつ芳醇で洗練されたコクがあり、輪郭のある酸と繊細な苦みが味わいにキレを与える！	テイasting コメント	マンゴー、白桃、ミント、メントール、白コショウ、 鉄分、潮の香り。泡立ちが繊細でキレのある喉越しと清涼感のあるコクがあり、じわっと広がるハーブのような上品な苦みが長く余韻に残る！
希望小売価格	1,600円(税込1,728円)	希望小売価格	1,700円(税込1,836円)	希望小売価格	1,700円(税込1,836円)
ちなみに！	彼らの代表的ビール！モルト100%。アロマホップには、清涼感のある香りを持ったアルザス産のストリルスシュパルト60%、ビターホップには苦み含有量の多いイギリス産ブリュワーズ・ゴールド40%を使用！	ちなみに！	通常のロワレットよりもモルトスペシャルを約1割増やし味わいにコクと深みを出した！モルト100%。アロマホップには、清涼感のある香りを持ったアルザス産のストリルスシュパルト55%、ビターホップには苦み含有量の多いイギリス産ブリュワーズ・ゴールド45%を使用！	ちなみに！	ベースモルト100%で仕込み、味わいにまるやかで苦みの効いたビール！アロマホップはシュパルト、スマラグドの代わりに、スパイシーな香りを持つチェコ産ザーツ、シトラス系の香りを持つドイツ産オパール、ビターホップは苦みの強いイギリス産ナゲッツを使用！

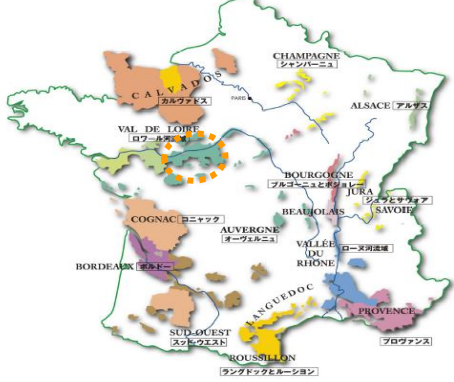

<b>51.-4. Biere Blanche</b> <b>Biere du Chateau 3.5%</b> <b>ビエール・ブランシュ</b> <b>ビエール・デュ・シャモーン 3.5%</b>	
モルト (小麦)	小麦麦芽100%
ホップ	ソプリン、トラディション
ブラッサーージュ	醪を50°Cのお湯で30分、62°Cで40分、 66°Cで1時間、75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加
一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで10日間
瓶内二次発酵	5 g/Lの甘藷糖を添加し2週間
賞味期限	2019年9月26日
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 イワシの香草焼き
マリアージュ (日本向け)	クスクスのサラダ
ビールの 飲み頃	2017年～2019年 供出温度:5°C
テイステイング コメント	スターフルーツ、オレガノ、アロエ、ユーカリ、 牧草、鉄分、スモークの香り。口当たり まったりとまるやかで、みずみずしく優しい 酸味のあるエキスを柑橘系のほろ苦さと 軽やかな泡立ちが合い舞う！
希望小売価格	1,700円(税込1,836円)
ちなみに！	小麦でつくる、アルコールが軽く清涼感と 酸味、柑橘系の風味が特徴の白ビール！ ホップは繊細で上品なハーブの香りを持つ イギリス産ソプリンとアルザス産トラディ ションの2種類のアロマホップを使用！ま さに喉を潤すBiere de soif 的なビール！

## ブラッセリー・ド・ラ・ピジョネル(Brasserie de la Pigeonnelle)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Ludovic & Stephan HARDOUIN
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ セール=ラ=ロンド
	ブラッセリー	クラフトビール
	歴史	1996年、自動車工場で働いていた兄ルードヴィックは、弟ステファンと一緒にベルギービールの販売会社を立ち上げる。ルードヴィックは自動車工場の仕事を掛け持ちしていたが、2003年車の会社から整理解雇を受ける。それを機に彼はビールの販売会社を閉め、2003年ステファンと一緒にブラッセリーを立ち上げる。
	気候	気候は大陸性気候だが、シェール川の影響を受け、四季を通して比較的温暖。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	ビールのスタイル	エールビール
	ビールの種類	ピエール・ブランシュ、ピエール・ブロード、 ピエール・アンブレ、ピエール・ド・ノエル
	ブラッセリーのスタッフ	3人
	趣味	自然派ワインを飲むこと、読書
	生産者のモットー	ペティアンナチュレルやヴァンドソワフのような 軽快なビールをつくる！ シンプルかつナチュラルに！

51.-5. Bière Brune Pigeo Noël 8.5 % ピエール・ブリュヌ ピジョ・ノエル 8.5%		51.-1. Bière Blonde Loirette 5.5% ピエール・ブロード ロワレット 5.5%	
モルト (大麦)	ピルスモルト86%、ミュンヘンモルト8%、 カラヘルモルト3%、チョコレートモルト3%	モルト (大麦)	ピルスモルト85%、 ミュンヘンモルト15%
ホップ	ストリスルシュパルト、ハラタウ、 トラディション、シベリア	ホップ	ストリスルシュパルト、 ブリュワーズ・ゴールド
ブラッサーージュ	醗を65°Cのお湯で2時間、 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサーージュ	醗を60°Cのお湯で1時間10分、 68°Cで1時間、75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加
一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで5週間	一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで10日間
瓶内二次発酵	5 g/Lの甘露糖を添加し3週間	瓶内二次発酵	5 g/Lの甘露糖を添加し2週間
賞味期限	2019年9月23日	賞味期限	2017年9月15日
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 カーン風トリップの煮込み	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 牛頬肉コンフィのクロケット
マリアージュ (日本向け)	キャラメルナッツ	マリアージュ (日本向け)	牛モツ煮込み
ビールの 飲み頃	2016年~2019年 供出温度:13°C	ビールの 飲み頃	2014年~2016年 供出温度:5°C
テイスティング コメント	セージ、ユーカリ、ほうじ茶、カプチーノ、カラメルの香り。泡立ちは滑らかかつライ麦パンのような酸味がアクセントにあり、清涼感のある滑らかなコクと後からじわっと広がる控えめな苦みが複雑なハーモニーを奏でる！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、カモミュー、メントール、ナッツの香り。泡立ちがクリーミーでキメが細かく、爽やかで広がりのある芳醇なコクと控えめな酸とのバランスが良い！余韻にハーブのような苦みが残る！
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,700円(税込1,836円)
ちなみに！	ホップ以外に香り付けのスパイスを一切入れないモルト100%のノエルビール！ 2016年は、アロマホップ以外にビターホップのハラタウとシベリアを30%使用！（前年ビターホップではなく、アロマホップのみ使用）	ちなみに！	彼らの代表的ビール！モルト100%。アロマホップには、清涼感のある香りを持ったアルザス産のストリスルシュパルト60%、ビターホップには苦み含有量の多いイギリス産ブリュワーズ・ゴールド40%を使用！

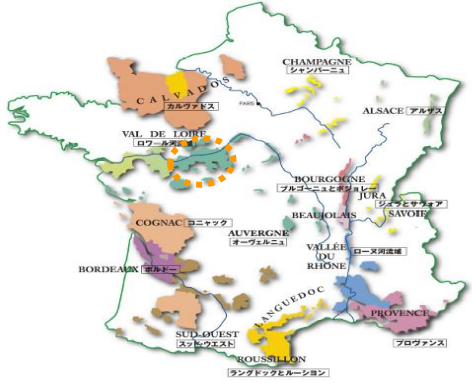

## ブラッセリー・ド・ラ・ピジョネル(Brasserie de la Pigeonnelle)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Ludovic & Stephan HARDOUIN
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ セール=ラ=ロンド
	ブラッセリー	クラフトビール
	歴史	1996年、自動車工場で働いていた兄ルードヴィックは、弟ステファンと一緒にベルギービールの販売会社を立ち上げる。ルードヴィックは自動車工場の仕事を掛け持ちしていたが、2003年車の会社から整理解雇を受ける。それを機に彼はビールの販売会社を閉め、2003年ステファンと一緒にブラッセリーを立ち上げる。
	気候	気候は大陸性気候だが、シェール川の影響を受け、四季を通して比較的温暖。秋から冬にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	ビールのスタイル	エールビール
	ビールの種類	ピエール・ブランシュ、ピエール・プロンド、 ピエール・アンブレ、ピエール・ド・ノエル
	ブラッセリーのスタッフ	3人
	趣味	自然派ワインを飲むこと、読書
	生産者のモットー	ベティアンナチュラルやヴァンドソワフのような軽快なビールをつくる！ シンプルかつナチュラルに！

51.-5. Bière Brune Pigeo Noël 8.5 % ピエール・ブリュヌ ピジョ・ノエル 8.5%		51.-3. Biere Ambree Pur Malt Salamandre 6.5% ピエール・アンブレ ピュアモルト サラマンドル 6.5%		51.-4. Biere Blanche Biere du Chameau 3.5% ピエール・ブランシュ ピエール・デュ・シャモア 3.5%	
モルト (大麦)	ピルスモルト86% ミュンヘンモルト8%、 カラヘルモルト3% チョコレートモルト3%	モルト (大麦)	ピルスモルト100%	モルト (小麦)	小麦麦芽100%
ホップ	ストリスルシュパルト、ソプリン、 トラディション	ホップ	シュパルト、スマラグド、 ナゲッツ	ホップ	ソプリン、トラディション
ブラッサーージュ	醗を65°Cのお湯で2時間10分、 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサーージュ	醗を70°Cのお湯で2時間10分、 75°Cで15分、 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサーージュ	醗を50°Cのお湯で30分、62°Cで40分、 66°Cで1時間、75°Cで15分、 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加
一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで5週間	一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで18日間	一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで10日間
瓶内二次発酵	5 g/Lの甘糖糖を添加し3週間	瓶内二次発酵	5 g/Lの甘糖糖を添加し2週間	瓶内二次発酵	5 g/Lの甘糖糖を添加し2週間
賞味期限	2017年9月8日	賞味期限	2017年4月1日 (2ロット)	賞味期限	2017年4月7日
マリアージュ (生産者)	アンドウイェットのグリエ、 パンデビス	マリアージュ (生産者)	テッドフロマージュ、 タブリエドサブール	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 リヨン風サラダ
マリアージュ (日本向け)	牛肉のビール煮	マリアージュ (日本向け)	豚の味噌漬	マリアージュ (日本向け)	イカリング
ビールの 飲み頃	2015年~2017年 供出温度:13°C	ビールの 飲み頃	2015年~2017年 供出温度:7°C	ビールの 飲み頃	2015年~2017年 供出温度:5°C
テイasting コメント	オレンジピール、キウイ、ヴェルヴェニス、 ユーカリ、ラムネ、森の香り、味わいまる やかかつ優しく爽やかな酸味があり、芳醇 でほんのりピターなコクとハーブのフレー バーがクリーミーな泡に溶け込む！	テイasting コメント	白桃、ミント、山椒、フュメ香、鉄分の香り。 口当たり爽やかかつフレッシュな泡立ちと しっかりとしたコクがあり、後から薬草のよ うな深く繊細な苦みが重なり合いきれいに 喉を抜ける！	テイasting コメント	グレープフルーツ、白い花、ユーカリ、パネ トネ、鉄分の香り。口当たりみずみずしく 爽やかで、やさしい柑橘系のほろ苦さとミ ントのような清涼感が心地よく、軽やかな 泡立ちが喉をスツと通り抜ける！
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに！	ホップ以外に香り付けのスパイスを一切 入れないモルト100%のノエルビール！ ホップは、ピターホップは使わずアロマ ホップのみ！繊細で上品な香りを持つ アルザス産トラディション44%。精涼感の ある香りを持ったアルザス産ストリスル シュパルト37%、ミントやハーブの香りを持つ イギリス産ソプリン19%を使用！	ちなみに！	ベースモルト100%で仕込み、味わいはま ろやかで苦みの効いたビール！アロマ ホップは、ソプリンの代わりに清涼感の あるイギリス産シュパルトとフローラルな香 りを持つドイツ産スマラグドを使用。ピター ホップはアドミラルの代わりにより苦みの 強いイギリス産ナゲッツを使用！	ちなみに！	小麦でつくる、アルコールが軽く清涼感と 酸味、柑橘系の風味が特徴の白ビール！ ホップは前年同様繊細で上品な香りを持つ アルザス産トラディションとスパイシーな 香りを持つドイツ産ハラタウの2種類のアロ マホップを使用！まさに喉を潤すBiere de soif的なビール！

51.-1. Biere Blonde Loirette 5.5% ビエール・ブロンド ロワレット 5.5%		51.-2. Biere Ambree Loirette 7.5 % ビエール・アンブレ ロワレット7.5%	
モルト (大麦)	ピルスモルト85%、 ミュンヘンモルト15%	モルト (大麦)	ピルスモルト75%、 ミュンヘンモルト25%
ホップ	ストリルスシュバルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ストリルスシュバルト、 ブリュワーズ・ゴールド
ブラッサーージュ	醪を60°Cのお湯で1時間10分、 68°Cで1時間、75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサーージュ	醪を60°Cのお湯で1時間10分、 68°Cで1時間、75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加
一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで10日間	一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで24日間
瓶内二次発酵	5 g/Lの甘藷糖を添加し2週間	瓶内二次発酵	5 g/Lの甘藷糖を添加し2週間
賞味期限	2017年4月15日	賞味期限	2016年5月6日
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 牛類肉コンフィのクロケット	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 テットドヴォー
マリアージュ (日本向け)	牛モツ煮込み	マリアージュ (日本向け)	スモークチキン
ビールの 飲み頃	2014年～2016年 供出温度:5°C	ビールの 飲み頃	2014年～2016年 供出温度:7°C
テイステイング コメント	グレープフルーツ、カモミュー、メントール、 ナッツの香り。泡立ちがクリーミーでキ メが細かく、爽やかで広がりのある芳醇な コクと控えめな酸とのバランスが良い！余 韻にハーブのような苦みが残る！	テイステイング コメント	マンゴー、黄桃、ダーツ、メントール、若い アーモンド、フュメ香、ハーブの香り。泡立 ちが繊細かつ芳醇で洗練された豊かなコ クがあり、輪郭のあるしっかりとした酸と繊 細な苦みが複雑に合い舞う！
希望小売価格	1,700円(税込1,836円)	希望小売価格	1,750円(税込1,890円)
ちなみに！	彼らの代表的ビール！モルト100%。アロ マホップには、清涼感のある香りを持った アルザス産のストリルスシュバルト60%、 ビターホップには苦み含有量の多いイギリ ス産ブリュワーズ・ゴールド40%を使用！	ちなみに！	通常のロワレットよりもモルト量を約1割増 やし味わいにコクと深みを出した！モルト 100%。アロマホップには、清涼感のある 香りを持ったアルザス産のストリルスシュ バルト55%、ビターホップには苦み含有量 の多いイギリス産ブリュワーズ・ゴールド 45%を使用！

## ブラッセリー・ド・ラ・ピジョネル(Brasserie de la Pigeonnelle)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Ludovic & Stephan HARDOUIN
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ セール=ラ=ロンド
	ブラッセリー	クラフトビール
	歴史	1996年、自動車工場で働いていた兄ルドヴィックは、弟ステファンと一緒にベルギービールの販売会社を立ち上げる。ルドヴィックは自動車工場の仕事を掛け持ちしていたが、2003年車の会社から整理解雇を受ける。それを機に彼はビールの販売会社を閉め、2003年ステファンと一緒にブラッセリーを立ち上げる。
	気候	気候は大陸性気候だが、シェール川の影響を受け、四季を通して比較的温暖。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	ビールのスタイル	エールビール
	ビールの種類	ピエール・ブランシュ、ピエール・プロンド、 ピエール・アンブレ、ピエール・ド・ノエル
	ブラッセリーのスタッフ	3人
	趣味	自然派ワインを飲むこと、読書
	生産者のモットー	ペティアンナチュラルやヴァンドソワフのような 軽快なビールをつくる！ シンプルかつナチュラルに！

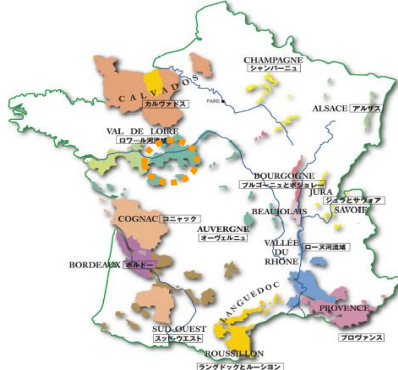

**51.-1. Biere Blonde**  
**Loirette 5.5%**  
**ピエール・プロンド**  
**ロワレット 5.5%**
**51.-2. Biere Ambree**  
**Loirette 7.5 %**  
**ピエール・アンブレ**  
**ロワレット7.5%**
**51.-3. Biere Ambree Pur Malt**  
**Salamandre 6.5%**  
**ピエール・アンブレ ピュアモルト**  
**サラマンドル 6.5%**

モルト (大麦)	ピルスモルト85%、 ミュンヘンモルト15%	モルト (大麦)	ピルスモルト75%、 ミュンヘンモルト25%	モルト (大麦)	ピルスモルト100%
ホップ	ストリズルシュバルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ストリズルシュバルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	シュバルト、スマラグド、 ナゲッツ
ブラッサーージュ	醗を60°Cのお湯で1時間10分、68°Cで1時間、 75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサーージュ	醗を60°Cのお湯で1時間10分、 68°Cで1時間、75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサーージュ	醗を70°Cのお湯で2時間10分、 75°Cで15分、 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加
一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで10日間	一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで24日間	一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで18日間
瓶内二次発酵	5g/lの甘藷糖を添加し2週間	瓶内二次発酵	5g/lの甘藷糖を添加し2週間	瓶内二次発酵	5g/lの甘藷糖を添加し2週間
賞味期限	2017年4月15日	賞味期限	2016年5月6日	賞味期限	2017年4月1日
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 牛頬肉コンフィのクロケット	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 テッドヴォー	マリアージュ (生産者)	テッドフロマージュ、 タブリエドサプール
マリアージュ (日本向け)	牛モツ煮込み	マリアージュ (日本向け)	スモークチキン	マリアージュ (日本向け)	豚の味噌漬け
ビールの 飲み頃	2014年~2016年 供出温度:5°C	ビールの 飲み頃	2014年~2016年 供出温度:7°C	ビールの 飲み頃	2015年~2017年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	グレープフルーツ、カモミュー、メントール、 ナッツの香り。泡立ちがクリーミーでキメが細かく、爽やかで広がりのある芳醇な コクと控えめな酸とのバランスが良い！余 韻にハーブのような苦みが残る！	テイスティング コメント	マンゴー、黄桃、ダーツ、メントール、若い アーモンド、フュメ香、ハーブの香り。泡立ちが 繊細かつ芳醇で洗練された豊かなコクがあり、 輪郭のあるしっかりとした酸と繊細な苦みが複雑に 合い舞う！	テイスティング コメント	白桃、ミント、山椒、フュメ香、鉄分の香り。 口当たり爽やかかつフレッシュな泡立ちと しっかりとしたコクがあり、後から薬草のよう な深く繊細な苦みが重なり合いきれいに 喉を抜ける！
希望小売価格	1,700円(税込1,836円)	希望小売価格	1,750円(税込1,890円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに！	彼らの代表的ビール！モルト100%。アロマホップには、清涼感のある香りを持ったアルザス産のストリズルシュバルト60%、ピターホップには苦み含有量の多いイギリス産ブリュワーズ・ゴールド40%を使用！	ちなみに！	通常のロワレットよりもモルト量を約1割増やし味わいにコクと深みを出した！モルト100%。アロマホップには、清涼感のある香りを持ったアルザス産のストリズルシュバルト55%、ピターホップには苦み含有量の多いイギリス産ブリュワーズ・ゴールド45%を使用！	ちなみに！	ベースモルト100%で仕込み、味わいはまるやかで苦みの効いたビール！アロマホップは、ソプリンの代わりに清涼感のあるイギリス産シュバルトとフローラルな香りを持つドイツ産スマラグドを使用。ピターホップはアドミラルの代わりにより苦みの強いイギリス産ナゲッツを使用！

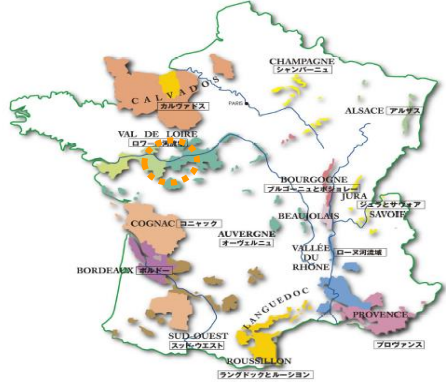

<b>51.-4. Biere Blanche</b> <b>Biere du Chateau 3.5%</b> <b>ビエール・ブランシュ</b> <b>ビエール・デュ・シャモーン 3.5%</b>	
モルト (小麦)	小麦麦芽100%
ホップ	ソブリン、トラディション
ブラッサーージュ	醪を50°Cのお湯で30分、62°Cで40分、 66°Cで1時間、75°Cで15分、 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加
一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで10日間
瓶内二次発酵	5 g/Lの甘藷糖を添加し2週間
賞味期限	2017年4月7日
マリアーージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 リヨン風サラダ
マリアーージュ (日本向け)	イカリング
ビールの 飲み頃	2015年～2017年 供出温度:5°C
テイステイング コメント	グレープフルーツ、白い花、ユーカリ、パ ネトーネ、鉄分の香り。口当たりみずみず しく爽やかで、やさしい柑橘系のほろ苦さ とミントのような清涼感が心地よく、軽やか な泡立ちが喉をスツと通り抜ける！
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに！	小麦でつくる、アルコールが軽く清涼感と 酸味、柑橘系の風味が特徴の白ビール！ ホップは前年同様繊細で上品な香りを持 つアルザス産トラディションとスパイシーな 香りを持つドイツ産ハラタウの2種類のア ロマホップを使用！まさに喉を潤すBiere de soif 的なビール！



## ブラッセリー・ド・ラ・ピジョンネル (Brasserie de la Pigeonnelle)

 <p>地図提供：フランス食品振興会</p>	生産者	Ludovic & Stephan HARDOUIN
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ セール＝ラ＝ロンド
	ブラッセリー	クラフトビール
	歴史	1996年、自動車工場で働いていた兄ルドヴィック(写真右)は、弟ステファンと一緒にベルギービールの販売会社を立ち上げる。ルドヴィックは自動車工場の仕事を掛け持ちしていたが、2003年に退社。同時にビールの販売会社を閉め、2003年ステファンと一緒に念願のブラッセリーを立ち上げる。
	気候	気候は大陸性気候だが、シェール川の影響を受け、四季を通して比較的温暖。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	ビールのスタイル	エールビール
	ビールの種類	ピエール・ブランシュ、ピエール・プロンド、 ピエール・アンブレ、ピエール・ド・ノエル
	ブラッセリーのスタッフ	3人
	趣味	自然派ワインを飲むこと、読書
	生産者のモットー	ベティアンナチュラルやヴァンドソワフのような軽快なビールをつくる！ シンプルかつナチュラルに！

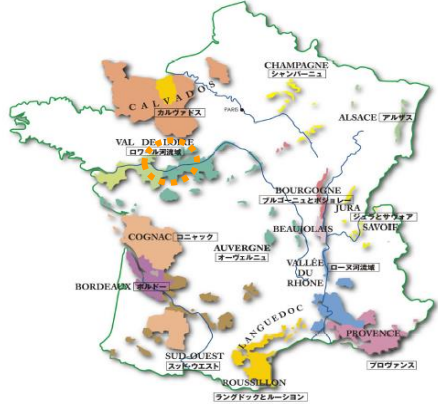

51.-5. Biere Brune Pigeo Noel 8.5% ピエール・ブリュヌ ピジョ・ノエル		51.-1. Biere Blonde Loirette 5.5% ピエール・プロンド ロワレット		51.-2. Biere Ambree Loirette 7.5% ピエール・アンブレ ロワレット	
モルト (大麦)	ピルスモルト86%、ミュンヘンモルト8%、 カラヘルモルト3%、チョコレートモルト3%	モルト (大麦)	ピルスモルト85%、 ミュンヘンモルト15%	モルト (大麦)	ピルスモルト75%、 ミュンヘンモルト25%
ホップ	ストリルスシュバルト、ソプリン、 トラディション	ホップ	ストリルスシュバルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ストリルスシュバルト、 ブリュワーズ・ゴールド
ブラッサージュ	醗を65°Cのお湯で2時間10分、 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサージュ	醗を60°Cのお湯で1時間10分、68°Cで1時間、 75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサージュ	醗を60°Cのお湯で1時間10分、 68°Cで1時間、75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加
一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで5週間	一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで10日間	一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで24日間
瓶内二次発酵	5 g/Lの甘藷糖を添加し2週間	瓶内二次発酵	5 g/Lの甘藷糖を添加し2週間	瓶内二次発酵	5 g/Lの甘藷糖を添加し2週間
賞味期限	2016年9月15日	賞味期限	2016年3月18日、3月25日 (2ロット)	賞味期限	2015年9月17日、10月7日、10月18日 (3ロット)
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 アフガート	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 牛頬肉コンフィのクロケット	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 テットヴォー
マリアージュ (日本向け)	牛肉のビール煮	マリアージュ (日本向け)	シュークルート	マリアージュ (日本向け)	手羽先の黒胡椒焼き
ビールの 飲み頃	2014年～2016年 供出温度:13°C	ビールの 飲み頃	2014年～2016年 供出温度:5°C	ビールの 飲み頃	2014年～2016年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	ドライブルー、ナッツ、コーヒード、黒糖、メントールの香り。泡立ちがクリーミーで、芳醇な味わい。清涼感のある酸味、ナッツを煎った様な香ばしい風味、控えめな苦みがクリーミーな旨みと複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、カモミュー、メントール、ナッツの香り。キメが細かくクリーミーな泡立ち。爽やかで広がりのある芳醇なコクと控えめな酸とのバランスが良い！余韻にハーブのような苦みが残る！	テイスティング コメント	マンゴー、黄桃、デイツ、メントール、若いアーモンド、フメ香、ハーブの香り。クリーミーな泡立ち、芳醇で洗練されたコク、輪郭のあるしっかりとした酸、繊細な苦みが複雑に合い舞う！
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	1,700円(税込1,836円)	希望小売価格	1,750円(税込1,890円)
ちなみに！	ホップ以外に香り付けのスパイスを一切入れないモルト100%のノエルビール！ホップは、ビターホップは使わずアロマホップのみ！繊細で上品な香りを持つアルザス産トラディション44%。清涼感のある香りを持ったアルザス産ストリルスシュバルト37%。ミントやハーブの香りを持つイギリス産ソプリン19%を使用！	ちなみに！	彼らの代表的ビール！モルト100%。アロマホップには、清涼感のある香りを持ったアルザス産のストリルスシュバルト60%、ビターホップには苦み含有量の多いイギリス産ブリュワーズ・ゴールド40%を使用！	ちなみに！	通常のロワレットよりもモルト量を約1割増やし味わいにコクと深みを出した！モルト100%。アロマホップには、清涼感のある香りを持ったアルザス産のストリルスシュバルト55%、ビターホップには苦み含有量の多いイギリス産ブリュワーズ・ゴールド45%を使用！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Ludovic & Stephan HARDOUIN
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ セール=ラ=ロンド
	ブラッセリー	クラフトビール
	歴史	1996年、自動車工場で働いていた兄ルドヴィック(写真右)は、弟ステファンと一緒にベルギービールの販売会社を立ち上げる。ルドヴィックは自動車工場の仕事を掛け持ちしていたが、2003年に退社。同時にビールの販売会社を閉め、2003年ステファンと一緒に念願のブラッセリーを立ち上げる。
	気候	気候は大陸性気候だが、シェール川の影響を受け、四季を通して比較的温暖。秋から冬にかけては川と地上の温度差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	ビールのスタイル	エールビール
	ビールの種類	ビエール・ブランシュ、ビエール・プロンド、 ビエール・アンブレ、ビエール・ド・ノエル
	ブラッセリーのスタッフ	3人
	趣味	自然派ワインを飲むこと、読書
	生産者のモットー	ベティアンナチュラルやヴァンドソワフのような軽快なビールをつくる！ シンプルかつナチュラルに！

51.-1. Biere Blonde Loirette 5.5% ビエール・プロンド ロワレット		51.-2. Biere Ambree Loirette 7.5 % ビエール・アンブレ ロワレット		51.-3. Biere Blonde Pur Malt Salamandre 6.5% ビエール・プロンド ピュアモルト サラマンドル	
モルト (大麦)	ピルスモルト85%、 ミュンヘンモルト15%	モルト (大麦)	ピルスモルト75%、 ミュンヘンモルト25%	モルト (大麦)	ピルスモルト100%
ホップ	ストリルスシュバルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ストリルスシュバルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	シュバルト、スマラグド、 ナゲッツ
ブラッサーージュ	醗を60°Cのお湯で1時間10分、68°Cで1時間、 75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサーージュ	醗を60°Cのお湯で1時間10分、 68°Cで1時間、75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサーージュ	醗を70°Cのお湯で2時間10分、 75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加
一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで10日間	一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで24日間	一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで17日間
瓶内二次発酵	5g/lの甘露糖を添加し2週間	瓶内二次発酵	5g/lの甘露糖を添加し2週間	瓶内二次発酵	5g/lの甘露糖を添加し2週間
賞味期限	2015年10月1日、10月8日、10月14日 (3ロット)	賞味期限	2015年9月17日、10月7日、10月18日 (3ロット)	賞味期限	2016年3月10日、3月16日 (2ロット)
マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 牛頬肉コンフィのクロケット	マリアーージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 テッドヴォー	マリアーージュ (生産者)	アンドゥイエット、 牛の骨髓のロースト
マリアーージュ (日本向け)	シュークルート	マリアーージュ (日本向け)	手羽先の黒胡椒焼き	マリアーージュ (日本向け)	豚肉のから揚げ
ビールの 飲み頃	2014年～2016年 供出温度:5°C	ビールの 飲み頃	2014年～2016年 供出温度:7°C	ビールの 飲み頃	2014年～2016年 供出温度:7°C
テイasting コメント	グレープフルーツ、カモミュー、メントール、 ナッツの香り。泡立ちがクリーミーでキメが細かく、爽やかに広がるある芳醇な コクと控えめな酸とのバランスが良い！余 韻にハーブのような苦みが残る！	テイasting コメント	マンゴー、黄桃、ダーツ、メントール、若い アーモンド、フユメ香、ハーブの香り。泡立 ちが繊細かつ芳醇で洗練された豊かなコ クがあり、輪郭のあるしっかりとした酸と繊 細な苦みが複雑に合い舞う！	テイasting コメント	マンゴー、プリンスメロン、カモミュー、メン トール、白コショウの香り。泡立ちが繊細で あっさりしていて、まろやかなコクと控えめ な酸、葉草のような深く繊細な苦みが複雑 に重なりきれいに喉を抜ける！
希望小売価格	1,700円(税込1,836円)	希望小売価格	1,750円(税込1,890円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに！	彼らの代表的ビール！モルト100%。アロマホップには、清涼感のある香りを持ったアルザス産のストリルスシュバルト60%、ピターホップには苦み含有量の多いイギリス産ブリュワーズ・ゴールド40%を使用！	ちなみに！	通常のロワレットよりもモルト量を約1割増やし、味わいにコクと深みを出した！モルト100%。アロマホップには、清涼感のある香りを持ったアルザス産のストリルスシュバルト55%、ピターホップには苦み含有量の多いイギリス産ブリュワーズ・ゴールド45%を使用！	ちなみに！	ベースモルト100%で仕込み、味わいにまろやかで苦みの効いたビール！アロマホップは、ソプリンに代わりに清涼感のあるイギリス産シュバルトとフローラルな香りを持つドイツ産スマラグド、ピターホップはアドミラルの代わりにより苦みの強いイギリス産ナゲッツを使用！

51.-4. Biere Blanche  
 Biere du Chateau 3.5%  
 ビエール・ブランシュ  
 ビエール・デュ・シャモー

モルト (小麦)	小麦麦芽100%
ホップ	ソブリン、トラディション
ブラッサージュ	醪を50°Cのお湯で30分、62°Cで40分、66°Cで1時間、75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加
一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで10日間
瓶内二次発酵	5g/lの甘藷糖を添加し2週間
賞味期限	2016年3月25日
マリアージュ (生産者)	アベリティブ、 生ハム・ソーセージ
マリアージュ (日本向け)	タコのマリネ
ビールの 飲み頃	2014年～2016年 供出温度:5°C
テイステイング コメント	鉄分、メントール、ユーカリ、小麦を煎った 香ばしい香り。口当たり爽やかで、泡がや さしくすっきりとしていて、香ばしい風味と 小気味よい酸味をみずみずしく清涼感の ある喉越しがやさしく洗い流す！
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに！	小麦でつくる、アルコールが軽く清涼感と酸味 が特徴の白ビール！ホップはソブリンの代わり に、より繊細で上品な香りを持つアルザス産ト ラディションとスパイシーな香りを持つドイツ産 ハラタウの2種類のアロマホップを使用！まさに 喉を潤すBiere de soif 的なビール！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Ludovic & Stephan HARDOUIN
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ セール=ラ=ロンド
	ブラッセリー	クラフトビール
	歴史	1996年、自動車工場で働いていた兄ルドヴィック(写真右)は、弟ステファンと一緒にベルギービールの販売会社を立ち上げる。ルドヴィックは自動車工場の仕事を掛け持ちしていたが、2003年に退社。同時にビールの販売会社を閉め、2003年ステファンと一緒に念願のブラッセリーを立ち上げる。
	気候	気候は大陸性気候だが、シェール川の影響を受け、四季を通して比較的温暖。秋から冬にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	ビールのスタイル	エールビール
	ビールの種類	ピエール・ブランシュ、ピエール・プロンド、 ピエール・アンブレ、ピエール・ド・ノエル
	ブラッセリーのスタッフ	3人
	趣味	自然派ワインを飲むこと、読書
	生産者のモットー	ベティアンナチュラルやヴァンドソワフのような軽快なビールをつくる！ シンプルかつナチュラルに！

51.-1. Biere Blonde Loirette 5.5% ピエール・プロンド ロワレット 5.5%		51.-2. Biere Ambree Loirette 7.5 % ピエール・アンブレ ロワレット 7.5%		51.-3. Biere Blonde Pur Malt Salamandre 6.5% ピエール・プロンド ピュアモルト サラマンドル 6.5%	
モルト (大麦)	ピルスモルト93%、 ミュンヘンモルト7%	モルト (大麦)	ピルスモルト71%、 ミュンヘンモルト29%	モルト (大麦)	ピルスモルト100%
ホップ	ストリルスシュバルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ストリルスシュバルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ソプリン、スマラグド、 アドミラル
ブラッサーージュ	醗を60°Cのお湯で1時間10分、 68°Cで1時間、75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサーージュ	醗を60°Cのお湯で1時間10分、 68°Cで1時間、75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサーージュ	醗を70°Cのお湯で2時間10分、 75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加
一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで10日間	一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで24日間	一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで17日間
瓶内二次発酵	5g/lの甘露糖を添加し2週間	瓶内二次発酵	5g/lの甘露糖を添加し2週間	瓶内二次発酵	5g/lの甘露糖を添加し2週間
賞味期限	2015年5月21日、5月27日 (2ロット)	賞味期限	2015年1月4日、3月11日、3月19日 (3ロット)	賞味期限	2015年5月13日
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ブーダンノワール	マリアージュ (生産者)	仔羊のすね肉煮込み、 マロワールチーズ	マリアージュ (生産者)	アンドウイェット、 シュクルート
マリアージュ (日本向け)	スパニッシュ・オムレツ	マリアージュ (日本向け)	カーン風牛胃の煮込み	マリアージュ (日本向け)	小ヤリイカのフリット
ビールの 飲み頃	2013年~2015年 供出温度:5°C	ビールの 飲み頃	2013年~2015年 供出温度:7°C	ビールの 飲み頃	2013年~2015年 供出温度:7°C
テイステイング コメント	グレープフルーツや白い花、メントールの芳醇な香り。泡立ちがクリーミーでキメが細かく、清涼感のある滋味豊かな酸とほろ苦く繊細なコクがスツと喉を抜ける！余韻にハーブのような苦みが残る！	テイステイング コメント	ミントや紅茶、若いアーモンド、お香、麦芽の香ばしい香り。泡立ち繊細で、贅沢かつ滑らかなコクがあり、適度な酸と繊細な苦み、複雑な旨味とのバランスが良い！余韻に塩辛い旨味が残る！	テイステイング コメント	メンソールやプリンスメロン、キュウリ、コリアンダーの香り。泡立ちがあっさりしていて、黒糖のようなまろやかなコクに、ミントの風味と菓草のような深い苦みが重なり合い長く余韻に残る！
希望小売価格	1,600円(税込1,728円)	希望小売価格	1,700円(税込1,836円)	希望小売価格	1,700円(税込1,836円)
ちなみに！	彼らの代名詞的ビール！モルト100%。アロマホップには、清涼感のある香りを持ったアルザス産のストリルスシュバルト、ピターホップには苦み含有量の多いイギリス産ブリュワーズ・ゴールドを使用！	ちなみに！	通常のロワレットよりもモルトスペシャルを約2割増やし味わいにコクと深みを出した！モルト100%。アロマホップには、清涼感のある香りを持ったアルザス産のストリルスシュバルト、ピターホップには苦み含有量の多いイギリス産ブリュワーズ・ゴールドを使用！	ちなみに！	ベースモルト100%で仕込み、味わいにまろやかで苦みの効いたビール！アロマホップには、ミントやハーブの香りを持ったイギリス産ソプリンとフローラルな香りを持ったドイツ産スマラグド、ピターホップには苦みと酸味の強いイギリス産アドミラルを使用！

<b>51.-4. Biere Blanche</b> <b>Biere du Chateau 3.5%</b> <b>ビエール・ブランシュ</b> <b>ビエール・デュ・シャモール 3.5%</b>	
モルト (小麦)	小麦麦芽67%、 ピルスモルト33%
ホップ	ソブリン、ハラタウ
ブラッサーージュ	醪を50°Cのお湯で30分、 62°Cで40分、66°Cで1時間、 75°Cで15分濾過後 100°Cに煮沸しホップ添加
一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで10日間
瓶内二次発酵	5g/1の甘藷糖を添加し2週間
賞味期限	2015年5月27日
マリアージュ (生産者)	小魚のフリット、 スモークサーモン
マリアージュ (日本向け)	ズッキーニとトマトの オープン焼き
ビールの 飲み頃	2013年～2015年 供出温度:5°C
テイステイング コメント	鉄分、メントール、ユーカリ、小麦を煎った 香ばしい香り。口当たり爽やかで、泡がク リームのように柔らかく、香ばしい風味と 鉄分を含んだ苦味、適度な酸味を清涼感 のある喉越しがやさしく洗い流す！
希望小売価格	1,700円(税込1,836円)
ちなみに！	小麦でつくる、アルコールが軽く清涼感と酸味 が特徴の白ビール！ホップには、ミントやハー ブの香りを持ったイギリス産ソブリンとスパイ シーな香りを持つドイツ産ハラタウの2種類のア ロマホップを使用！まさに喉を潤すBiere de soif 的なビール！