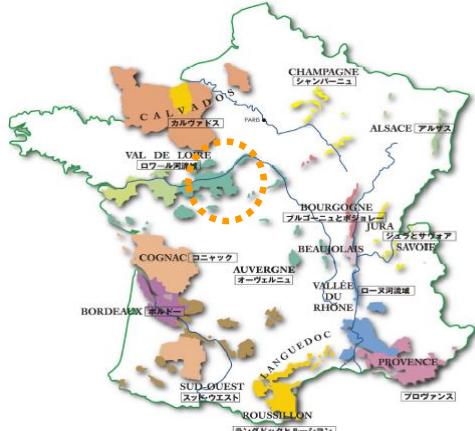


ブラッセリー・ド・ラ・ピジョネル(Brasserie de la Pigeonnelle)



地図提供:フランス食品振興会



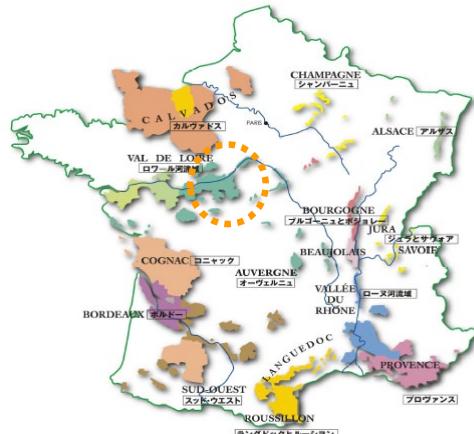
生産者	Ludovic & Stephan HARDOUIN
国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーラー＝ラ＝ロンド
ブラッセリー	クラフトビール
歴史	1996年、自動車工場で働いていた兄ルドヴィックは、弟ステphanと一緒にベルギービールの販売会社を立ち上げる。ルードヴィックは自動車工場の仕事を掛け持ちしていたが、2003年車の会社から整理解雇を受ける。それを機に彼はビールの販売会社を閉め、2003年ステphanと一緒にブラッセリーを立ち上げる。
気候	気候は大陸性気候だが、シェール川の影響を受け、四季を通して比較的温暖。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
ビールのスタイル	エールビール
ビールの種類	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.-4. Bière Blanche Bière du Chameau 3.5% ビエール・ブランシュ ビエール・デュ・シャモー 3.5%		51.-6. Bière Blanche Une Bière Nache!! 5.0% ビエール・ブランシュ ユヌ・ビエール・ナッシュ 5.0%		51.-3. Bière Ambrée Pur Malt Salamandre 6.5% ビエール・アンブレ ピュアモルト サラマンドル 6.5%	
モルト (小麦)	小麦麦芽100%	モルト (大麦)	小麦麦芽50%、 ピルスモルト50%	モルト (大麦)	ピルスモルト100%
ホップ	パリサード、ストリスルシュパルト	ホップ	パリサード	ホップ	シムコー、ブリュワーズ・ゴールド
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	ブラッサージュ	醪を50°Cのお湯で30分、60°Cで1時間、 68°Cで40分、75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサージュ	醪を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10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	2022年11月29日	賞味期限	2023年1月20日	賞味期限	2022年12月17日
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 夏野菜のベニエ	マリアージュ (生産者)	アンドウイエット、 リヴァロチーズ	マリアージュ (生産者)	山菜の天ぷら、 カーン風トリップ
マリアージュ (日本向け)	鰯の南蛮漬け	マリアージュ (日本向け)	豚肉のミラノ風カツレツ	マリアージュ (日本向け)	黒酢酢豚
ビールの 飲み頃	2020年～2022年 供出温度:5°C	ビールの 飲み頃	2020年～2022年 供出温度:5°C	ビールの 飲み頃	2020年～2022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、レモン、ライム、シトラス、ライラック、イラクサ、鉄分の香り。味わいはさっぱりとみずみずしく泡立ちもフレッシュで、レモンのような柑橘系の爽やかな酸とほろ苦さがあり、喉越しが軽快で心地よい！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、はっさく、白い花、ユーカリ、オゼイユ、鉄分の香り。味わいは新鮮かつフルーティーなみずみずしさと清涼感があり、爽やかな酸味とハーブのような苦みをクリーミーなムースが優しく包み込む！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、みかん、白い花、イラクサ、メントール、アンドウイエットの香り。味わいは爽やかかつフルーティーで柑橘系の苦みと清涼感のある酸があり、クリーミーな泡と共に上がる薬草のような苦みが心地よい！
希望小売価格	1,700円(税込1,870円)	希望小売価格	1,700円(税込1,870円)	希望小売価格	1,700円(税込1,870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！ホップはフローラルで苦みが上品なアメリカ産パリサードと清涼感のある香りを持つアルザス産のストリスルシュパルトの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！	ちなみに！	小麦50%とモルト50%でつくる滑らかな味わいの白ビール！秋の収穫中にしか飲めないワインになる前の発酵中のブドウジュースをロワールではBernache(ベルナッシュ)と呼び、その味わいをイメージしたことから Bière Nache(ビエール・ナッシュ)と命名！アロマホップには、フローラルで苦みが上品なアメリカ産パリサードを100%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！アロマホップは柑橘系の香りと苦みを持つアメリカ産シムコーを使用し、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・ゴールドを使用！

51.-2. Bière Ambrée Loirette 7.5% ビエール・アンプレ ロワレット 7.5%		51.-1. Bière 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75%、 ミュンヘンモルト25%	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、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ストリスルシュパルト、 ブリュワーズ・ゴールド
プラッサージュ	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	プラッサージュ	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24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	2022年12月16日	賞味期限	2022年12月2日
マリアージュ (生産者)	そば粉のガレット、 カナールラケ	マリアージュ (生産者)	グジェール、 牛頬肉コンフィのクロケット
マリアージュ (日本向け)	メキシカンタコス	マリアージュ (日本向け)	バケットとトマトのサラダ
ビールの 飲み頃	2020年～2022年 供出温度:7°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	アブリコット、ミラベル、シャクヤク、 ユーカリ、ハーブ、黒糖、鉄分の香り。 泡立ちは柔らかく滑らかで、コクのある芳醇なエキス、モカコーヒーのような酸味とほろ苦さに一体感があり、余韻のキレも心地よい！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、カモミーユ、メントール、ナツツの香り。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	1,700円(税込1,870円)	希望小売価格	1,600円(税込1,760円)
ちなみに！	通常のロワレット5.5%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ロワレット7.5！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45%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！

Copyright©VinsCœur & Co.

ブラッセリー・ド・ラ・ピジョンヌール(Brasserie de la Pigeonnelle)



地図提供:フランス食品振興会



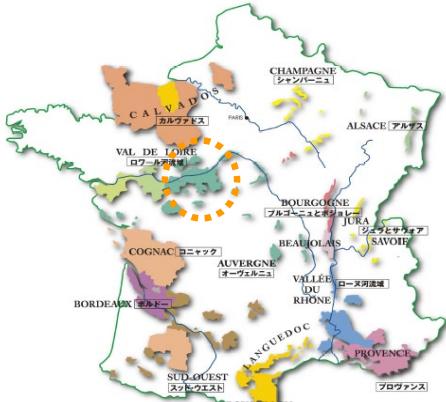
生産者	Ludovic & Stephan HARDOUIN				
国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーラーヌ セール=ラ=ロンド				
ブラッセリー	クラフトビール				
歴史	1996年、自動車工場で働いていた兄ルドヴィックは、弟ステphanと一緒にベルギービールの販売会社を立ち上げる。ルードヴィックは自動車工場の仕事を掛け持ちしていたが、2003年車の会社から整理解雇を受ける。それを機に彼はビールの販売会社を閉め、2003年ステphanと一緒にブラッセリーを立ち上げる。				
気候	気候は大陸性気候だが、シェール川の影響を受け、四季を通して比較的温暖。秋から冬春にかけては川と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	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.-4. Bière Blanche Biere du Chameau 3.5% ビエール・ブランシュ ビエール・デュ・シャモー 3.5%	51.-3. Bière Ambrée Pur Malt Salamandre 6.5% ビエール・アンブレ ピュアモルト サラマンドル 6.5%	51.-2. Bière Ambrée Lorette 7.5% ビエール・アンブレ ロフレット 7.5%			
モルト (小麦)	小麦麦芽100%	モルト (大麦)	ピルスモルト100%	モルト (大麦)	ピルスモルト75%、 ミュンヘンモルト25%
ホップ	ソブリン、トラディション	ホップ	ナゲット、ザーツ、 オパール	ホップ	ストリスルシュパルト、 ブリュワーズ・ゴールド
ブラッセージュ	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	ブラッセージュ	醪を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	ブラッセージュ	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18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	2021年10月2日	賞味期限	2021年11月5日	賞味期限	2021年11月6日
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 野菜のマリネ	マリアージュ (生産者)	香草入りソーセージのグリエ、 シュークルート、	マリアージュ (生産者)	ニシンとライ麦パンのカナッペ、 そば粉のガレット
マリアージュ (日本向け)	タコのカルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	芽キャベツのフリット	マリアージュ (日本向け)	牛モツのビール煮
ビールの 飲み頃	2019年～2021年 供出温度:5°C	ビールの 飲み頃	2019年～2021年 供出温度:7°C	ビールの 飲み頃	2019年～2021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、オレガノ、ニワトコの花、メントール、杉の木の香り。口当たりまつたりと滑らかで、柑橘フルーツを思わせるよう爽やかな酸と清涼感のあるエキスをクリーミーな泡立ちが優しく包み込む！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、レモンのコンフィ、 白い花、イラクサ、ヨモギ、鉄分の香り。 味わいは芳醇かつまろやかで清涼感と心地よい酸味があり、後からゆっくりと広がる奥行きのある苦みをクリーミーな泡が優しく包み込む！	テイスティング コメント	マンゴー、ミラベル、ミント、コーヒー、 鉄分、潮の香り。味わいは芳醇でコクがあり、鼻に抜ける香ばしいフレーバーとコーヒーのような心地よい酸味、ハーブのような清涼感のある苦みがキメ細やかな泡に溶け込む！
希望小売価格	1,700円(税込1,870円)	希望小売価格	1,700円(税込1,870円)	希望小売価格	1,700円(税込1,870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ブリンと柑橘フルーツや花の香りを持つ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！(今回は少し多めにトラディションを使用！)まさに喉を潤すBiere de soif 的なビール！	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！アロマホップはスペイシーな香りを持つチエコサザーツ、シトラス系の香りを持つドイツ産オバールを使用し、ビター ホップは苦みの強いイギリス産ナゲットを使用している！	ちなみに！	通常のロフレット5.5%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つアルザス産のストリスルシュパルト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！

51.-1. Bière 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85%、 ミュンヘンモルト15%
ホップ	ストリスルシュパルト、 ブリュワーズ・ゴールド
プラッサージュ	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
瓶内二次発酵	5 g/Lの甘藷糖を添加し2週間
賞味期限	2021年4月3日
マリアージュ (生産者)	グジェール、 牛頬肉コンフィのクロケット
マリアージュ (日本向け)	ガーリックトースト
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	グレープフルーツ、カモミユ、メン トール、ナツツの香り。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	1,600円(税込1,760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 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！

Copyright©VinsCœur & Co.

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



地図提供:フランス食品振興会



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、弟ステアンと一緒にペ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っていたが、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

ビエール・プランシュ、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.-6. Bière Blanche

Une Bière Nache!! 5.0%

ビエール・プランシュ

ユヌ・ビエール・ナッシュ 5.0%

51.-1. Bière Blonde

Loirette 5.5%

ビエール・ブロンド

ロワレット 5.5%

51.-5. Bière Brune

Pigéo Noël 8.5%

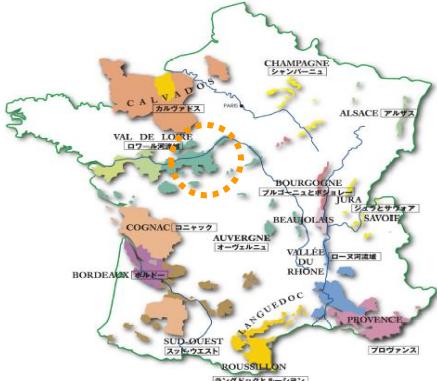
ビエール・ブリエンヌ

ピジョ・ノエル 8.5%

モルト (大麦)	小麦麦芽50%、 ピ尔斯モルト50%	モルト (大麦)	ピ尔斯モルト85%、 ミュンヘンモルト15%	モルト (大麦)	ピ尔斯モルト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%
ホップ	パリサード	ホップ	ストリスルシュバルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ストリスルシュバルト、 ハラタウトラディション、シビリア
ブラッサーデュ	醪を50°Cのお湯で30分、60°Cで1時間、 68°Cで40分、75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサーデュ	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	ブラッサーデュ	醪を65°Cのお湯で2時間、 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10日間	一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで5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	瓶内二次発酵	5 g/Lの甘藷糖を添加し2週間
賞味期限	2021年8月1日	賞味期限	2021年4月3日	賞味期限	2021年8月28日
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 生ハム・サラミ	マリアージュ (生産者)	グジェール、 牛頬肉コンフィのクロケット	マリアージュ (生産者)	ポチュヴレシユ(肉の煮凝り)、 フォンダンショコラ
マリアージュ (日本向け)	タイ風えびのすり身揚げ	マリアージュ (日本向け)	ガーリックトースト	マリアージュ (日本向け)	ミートパイ
ビールの 飲み頃	2018年~2021年 供出温度:5°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	2017年~2020年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	グレープフルーツ、みかん、白い花、 ユーカリ、メントール、蜜蠟、鉄分の香り。 泡立ちがクリーミーかつ新鮮で滑らか かなみずみずしさがあり、優しい酸味のある滋味でまつたとしたエキス にハーブのような爽やか苦みが合わさりするり喉を抜ける！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、カモミーユ、メン トール、ナツツの香り。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	ユーカリ、山椒、黒糖、ライ麦パン、パ ンデピスの香り。泡立ちは繊細かつ照 りのある滑らかで芳醇なコクがあり、ス パインーなフレーバーがコーヒーのよ うな酸味、ほのかな苦みと合わせて絶 妙なハーモニーを奏でる！
希望小売価格	1,600円(税込1,760円)	希望小売価格	1,600円(税込1,760円)	希望小売価格	1,850円(税込2,035円)

ちなみに！	小麦50%とモルト50%でつくる滑らか な味わいの白ビール！秋の収穫中に しか飲めないワインになる前の発酵中 のブドウジュースをロワールでは Bernache(ベルナッシュ)と呼び、その 味わいをイメージしたことから Bière Nache(ビエール・ナッシュ)と命名！ アロマホップには、フローラルで苦み が上品なアメリカ産パリサードを100% 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！	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！2018年は、前年同様に余韻に深 みを与えるためチョコレートモルトを 5%、そしてビター・ホップのシビリアの 割合を15%に抑えて苦みを減らした！
-------	--	-------	---	-------	---

「Version.March-2018」
ブラッセリー・ド・ラ・ピジョネル(Brasserie de la Pigeonnelle)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Ludovic & Stephan HARDOUIN
国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーラーヌ 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、弟ステア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開め、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	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.-4. Biere Blanche Biere du Chameau 3.5% ビエール・ブランシュ ビエール・デュ・シャモー 3.5%		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 (小麦)	小麦麦芽100%	モルト (大麦)	ピ尔斯モルト85%、 ミュンヘンモルト15%	モルト (大麦)	ピ尔斯モルト75%、 ミュンヘンモルト25%
ホップ	ソブリン、トラディション	ホップ	ストリスルシュバルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ストリスルシュバルト、 ブリュワーズ・ゴールド
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	ブラッサージュ	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	2019年9月26日	賞味期限	2020年5月22日	賞味期限	2019年9月5日
マリアージュ (生産者)	アンドウイエット タブリエドサプール	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 (日本向け)	イワシと新玉ねぎのマリネ	マリアージュ (日本向け)	オリーブのクロケット	マリアージュ (日本向け)	牛肉のビール煮込み
ビールの 飲み頃	2017年~2019年 供出温度:5°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	スターフルーツ、オレガノ、アロエ、ユーカリ、牧草、鉄分、スマートの香り。口当たりまつたりとまろやかで、みずみずしく優しい酸味のあるエキスに柑橘系のほろ苦さと軽やかな泡立ちが合い舞う！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、カモミユ、メントール、ナツツの香り。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、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。泡立ちがまろ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！
希望小売価格	1,700円(税込1,870円)	希望小売価格	1,600円(税込1,760円)	希望小売価格	1,700円(税込1,870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ブ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！	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スペシャルを約1割増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スルシュバルト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！

51.-3. Biere Ambree Pur Malt

Salamandre 6.5%

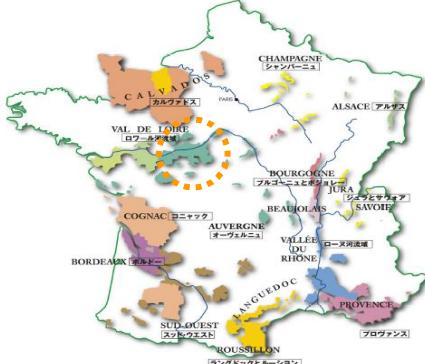
ピエール・アンブレ ピュアモルト

サラマンドル 6.5%

モルト (大麦)	ピ尔斯モルト100%
ホップ	ナゲット、ザーツ、 オパール
ブラッサージュ	醪を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18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20日
マリアージュ (生産者)	テッドヴォー、 マロワールチーズ
マリアージュ (日本向け)	マッシュルームのアヒージョ
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	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	1,700円(税込1,870円)
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 ホップはシュバルト、スマラグドの代わり に、スペ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 バール、ビター ホップは苦みの強いイギリ ス産ナゲットを使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.December-2017」
ブラッセリー・ド・ラ・ピジョネル(Brasserie de la Pigeonnelle)



地図提供:フランス食品振興会



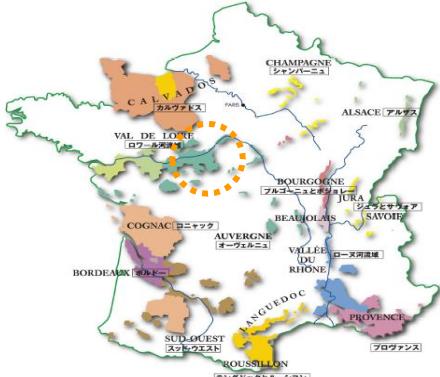
生産者	Ludovic & Stephan HARDOUIN
国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーラー＝セール＝ラ＝ロンド
ブラッセリー	クラフトビール
歴史	1996年、自動車工場で働いていた兄ルードヴィックは、弟ステアンと一緒にベルギービールの販売会社を立ち上げる。ルードヴィックは自動車工場の仕事を掛け持ちしていたが、2003年車の会社から整理解雇を受ける。それを機に彼らはビールの販売会社を開め、2003年ステファンと一緒にブラッセリーを立ち上げる。
気候	気候は大陸性気候だが、シェール川の影響を受け、四季を通して比較的温暖。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
ビールのスタイル	エールビール
ビールの種類	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. Biere Brune
Pigeo Noel 8.5 %
ピエール・ブリュンヌ
ピジョ・ノエル 8.5%

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

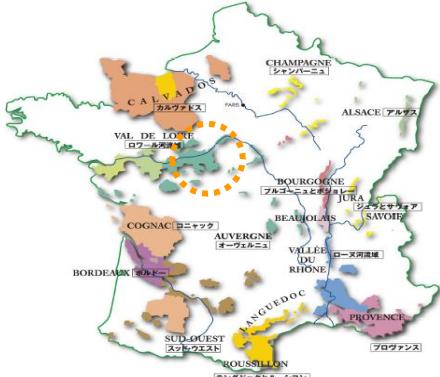
モルト (大麦)	ピルスモルト84%、ミュンヘンモルト8%、カラヘルモルト3%、チョコレートモルト5%	モルト (大麦)	ピルスモルト85%、ミュンヘンモルト15%
ホップ	ストリスルシュパルト、トラディション、シビリア	ホップ	ストリスルシュパルト、ブリュワーズ・ゴールド
ブラッサージュ	醪を65°Cのお湯で2時間、濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサージュ	醪を60°Cのお湯で1時間10分、68°Cで1時間、75°Cで15分濾過後100°Cに煮沸しホップ添加
一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで5週間	一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで10日間
瓶内二次発酵	5 g/L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	2020年10月20日	賞味期限	2020年5月22日
マリアージュ (生産者)	ポチュヴレッシュ(肉の煮凝り)、カルボナード	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、牛頸肉コンフィのクロケット
マリアージュ (日本向け)	キャベツとベーコンの豆鼓炒め	マリアージュ (日本向け)	鶏皮ポン酢
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、コーヒー豆、海苔、パンデピス、アンドウイエット、潮の香り。泡立ちは滑らかかつ軽快な優しさがあり、清涼感のあるみずみずしいコクとコーヒーのような酸味、アフターに感じる控えめな苦みが合わせて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、カモミユ、メントール、ナツツの香り。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2,035円)	希望小売価格	1,600円(税込1,760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つ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！

「Version.March-2017」
ブラッセリー・ド・ラ・ピジョネル(Brasserie de la Pigeonnelle)



地図提供:フランス食品振興会



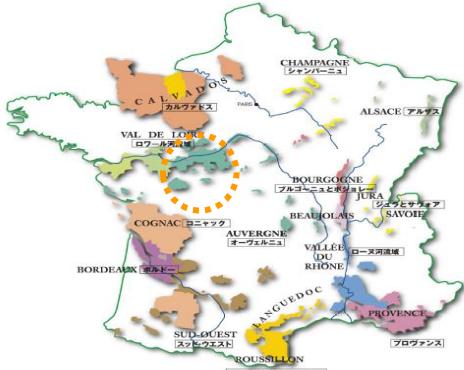
 地図提供:フランス食品振興会	生産者	Ludovic & Stephan HARDOUIN
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレー セール=ラ=ロンド
	ブラッセリー	クラフトビール
	歴史	1996年、自動車工場で働いていた兄ルードヴィックは、弟ステアンと一緒にベルギービールの販売会社を立ち上げる。ルードヴィックは自動車工場の仕事を掛け持ちしていたが、2003年車の会社から整理解雇を受ける。それを機に彼はビールの販売会社を開め、2003年ステファンと一緒にブラッセリーを立ち上げる。
	気候	気候は大陸性気候だが、シェール川の影響を受け、四季を通して比較的温暖。秋から冬春にかけては川と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	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.-1. Bière Blonde Loirette 5.5% ビエール・ブロンド ロワレット 5.5%		51.-2. Bière Ambrée Loirette 7.5% ビエール・アンブレ ロワレット 7.5%		51.-3. Bière Blonde Pur Malt Salamandre 6.5% ビエール・ブロンド ピュアモルト サラマンドル 6.5%	
モルト (大麦)	ピ尔斯モルト85%、 ミュンヘンモルト15%	モルト (大麦)	ピ尔斯モルト75%、 ミュンヘンモルト25%	モルト (大麦)	ピ尔斯モルト100%
ホップ	ストリスルシュパルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ストリスルシュパルト、 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	ブラッサージュ	醪を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	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	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、 牛頬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°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、カモミーユ、メントール、ナツツの香り。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、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。泡立ちがまろ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!	テイスティング 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1,760円)	希望小売価格	1,700円(税込1,870円)	希望小売価格	1,700円(税込1,870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!	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スルシュパルト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、味わいにまろ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、スペ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バール、ビターホップは苦みの強いイギリス産ナゲットを使用!

51.-4. Biere Blanche	
Biere du Chameau 3.5%	
ピエール・ブランシュ	
ピエール・デュ・シャモー 3.5%	
モルト (小麦)	小麦麦芽100%
ホップ	ソブリン、トラディション
プラッサージュ	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	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)	アベリティフ、 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
テイスティング 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、スマートの香り。口当たりまつりとまろやかで、みずみずしく優しい酸味のあるエキスに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1,870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ブ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！

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.December-2016」
ブラッセリー・ド・ラ・ピジョネル(Brasserie de la Pigeonnelle)



地図提供:フランス食品振興会

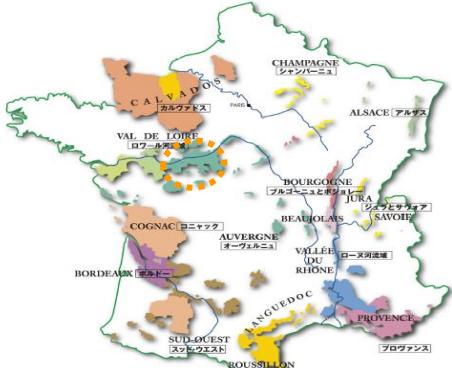


生産者	Ludovic & Stephan HARDOUIN
国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレー セール=ラ=ロンド
ブラッセリー	クラフトビール
歴史	1996年、自動車工場で働いていた兄ルードヴィックは、弟ステアンと一緒にベルギービールの販売会社を立ち上げる。ルードヴィックは自動車工場の仕事を掛け持ちしていたが、2003年車の会社から整理解雇を受ける。それを機に彼はビールの販売会社を閉め、2003年ステファンと一緒にブラッセリーを立ち上げる。
気候	気候は大陸性気候だが、シェール川の影響を受け、四季を通して比較的温暖。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
ビールのスタイル	エールビール
ビールの種類	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夫のような 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. Biere Blonde Loirette 5.5% ピエール・ブロンド ロワレット 5.5%	
モルト (大麦)	ピ尔斯モルト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)	ピ尔斯モルト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、シビリア	ホップ	ストリスルシュパルト、 ブリュワーズ・ゴールド
ブラッサージュ	醪を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の甘藷糖を添加し3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	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)	アベリティフ、 カーン風トリップの煮込み	マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 牛頬肉コンフィのクロケット
マリアージュ (日本向け)	キャラメルナツツ	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、カモミユ、メントー ル、ナツツの香り。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2,035円)	希望小売価格	1,700円(税込1,870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 のハラタウとシビリアを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！

「Version.December-2015」

brasserie de la Pigeonnette



地図提供：フランス食品振興会



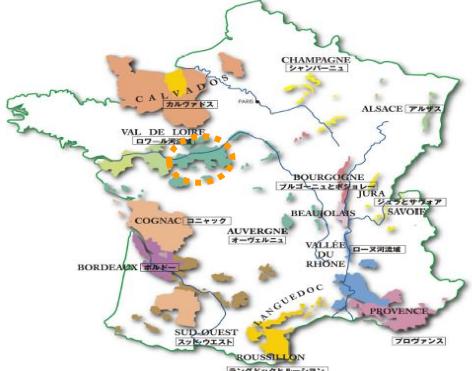
生産者	Ludovic & Stephan HARDOUIN
国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ セール＝ラ＝ロンド
ブラッセリー	クラフトビール
歴史	1996年、自動車工場で働いていた兄ルードヴィックは、弟ステアンと一緒にベルギービールの販売会社を立ち上げる。ルードヴィックは自動車工場の仕事を掛け持ちしていたが、2003年車の会社から整理理解雇を受けた。それを機に彼らはビールの販売会社を閉め、2003年ステファンと一緒にブラッセリーを立ち上げる。
気候	気候は大陸性気候だが、シェール川の影響を受け、四季を通して比較的温暖。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
ビールのスタイル	エールビール
ビールの種類	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	ペティアンナチュレルやヴァンダ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・ブリュンヌ ビジョ・ノエル 8.5%		51.-3. Biere Ambree Pur Malt Salamandre 6.5% ピエール・アンプレ 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・シャモー 3.5%	
モルト (大麦)	ピ尔斯モルト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)	ピ尔斯モルト100%	モルト (小麦)	小麦麦芽100%
ホップ	ストリスルシュバルト、ソブリン、 トラディション	ホップ	シュバルト、スマラグド、 ナゲツツ	ホップ	ソブリン、トラディション
ブラッサージュ	醪を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	醪を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の甘藷糖を添加し3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	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)	アンドウイエットのグリエ、 パンデビス	マリアージュ (生産者)	テッドフロマージュ、 タブリエドサプール	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)	豚の味噌漬け	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
テイスティング コメント	オレンジビール、キウイ、ヴェルヴェンヌ、 ユーカリ、ラムネ、森の香り。味わいまろ やかかつ優しく爽やかな酸味があり、芳醇 でほんのりビ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！	テイスティング コメント	白桃、ミント、山椒、フュ梅香、鉄分の香り。 口当たり爽やかかつフレッシュな泡立ちと しつかりとしたコクがあり、後から葉草のよ うな深く繊細な苦みが重なり合いきれいに 喉を抜ける！	テイスティング 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 泡立ちが喉をスッと通り抜ける！
希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	1,850円(税込2,035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%、精涼感のあ る香りを持ったアルザス産ストリスルシュ バルト37%、ミントやハーブの香りを持つ イギリス産ソブリン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、ソブ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。ビター 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ツツを使用！	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ンーな 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% ピエール・ブロンド 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%	
モルト (大麦)	ピ尔斯モルト85%、 ミュンヘンモルト15%	モルト (大麦)	ピ尔斯モルト75%、 ミュンヘンモルト25%
ホップ	ストリスルシュパルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ストリスルシュパルト、 ブリュワーズ・ゴールド
プラッサージュ	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	プラッサージュ	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)	スマーキチキン
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
テイスティング コメント	グレープフルーツ、カモミーユ、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！
希望小売価格	1,700円(税込1,870円)	希望小売価格	1,750円(税込1,925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！	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スルシュパルト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！

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.August-2015」
ブラッセリー・ド・ラ・ピジョネル(Brasserie de la Pigeonnelle)



地図提供:フランス食品振興会



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、弟ステア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	ビエール・プランシュ、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ズソウフのような 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・ブロンド
ロワレット 5.5%

51.-2. Biere Ambrée

Loirette 7.5 %
ビエール・アンブレ
ロワレット7.5%

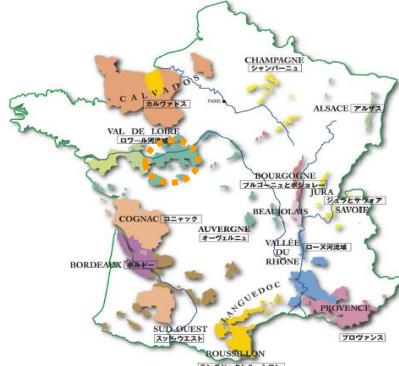
51.-3. Biere Ambrée Pur Malt

Salamandre 6.5%
ビエール・アンブレ ピュアモルト
サラマンドル 6.5%

モルト (大麦)	ピ尔斯モルト85%、 ミュンヘンモルト15%	モルト (大麦)	ピ尔斯モルト75%、 ミュンヘンモルト25%	モルト (大麦)	ピ尔斯モルト100%
ホップ	ストリスルシュパルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ストリスルシュパルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	シュパルト、スマラグド、 ナゲツツ
ブラッサージュ	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	ブラッサージュ	醪を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	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	賞味期限	2017年4月1日
マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 牛頸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、 タブリエドサブルー
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)	スマーキチキン	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、カモミユ、メントール、ナツツの香り。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、フュ梅香、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、フュ梅香、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つ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1,870円)	希望小売価格	1,750円(税込1,925円)	希望小売価格	1,850円(税込2,035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！	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スルシュパルト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、味わいはまろやかで苦みの効いたビール！アロマホップは、ソブ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。ビ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ツツを使用！

51.-4. Biere Blanche Biere du Chameau 3.5% ピエール・ブランシュ ピエール・デュ・シャモー 3.5%	
モルト (小麦)	小麦麦芽100%
ホップ	ソブリン、トラディション
プラッサージュ	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	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)	イカリング
ビールの 飲み頃	2015年～2017年 供出温度:5°C
テイスティング コメント	グレープフルーツ、白い花、ユーカリ、パ ネットーネ、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 な泡立ちが喉をスッと通り抜ける！
希望小売価格	1,850円(税込2,035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ペイシーな 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！

「Version.December-2014」
ブ拉斯セリー・ド・ラ・ピジョンヌール(Brasserie de la Pigeonelle)



地図提供:フランス食品振興会



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

ブ拉斯セリー 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はいたが、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拉斯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 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

ブ拉斯セリーのスタッフ 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

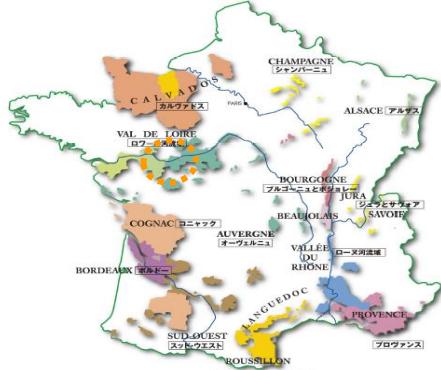
51.-1. Biere Blonde
Loirette 5.5%
ビエール・ブロンド
ロワレット

51.-2. Biere Ambree
Loirette 7.5 %
ビエール・アンブレ
ロワレット

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	ストリスルシュ・パルト、ソブリン、トラディション	ホップ	ストリスルシュ・パルト、ブリュワーズ・ゴールド	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・ジュー	醪を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・ジュー	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・ジュー	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、アフォガート	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、テッドヴォー
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)	シュークリート	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	ドライブルーン、ナツツ、コーヒー豆、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、ナツ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、カモミユ、メントール、ナツツの香り。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、フュ梅香、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2,200円)	希望小売価格	1,700円(税込1,870円)	希望小売価格	1,750円(税込1,925円)

ちなみに！	ホップ以外に香り付けのスペー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ブリン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！	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スルシュ・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！
-------	--	-------	--	-------	--

「Version.July-2014」
ブラッセリー・ド・ラ・ピジョンヌール(Brasserie de la Pigeonnelle)



地図提供:フランス食品振興会



生産者

Ludovic & Stephan HARDOUIN

国>地域>村

フランス>ロワール>トゥーラー
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はしていたが、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

ビエール・ブランシュ、ビエール・ブロンド、
ビエール・アンプレ、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.-1. Biere BlondeLoirette 5.5%
ビエール・ブロンド
ロワレット**51.-2. Biere Ambree**Loirette 7.5 %
ビエール・アンプレ
ロワレット**51.-3. Biere Blonde Pur Malt**Salamandre 6.5%
ビエール・ブロンド ピュアモルト
サラマンドルモルト
(大麦)ピ尔斯モルト85%、
ミュンヘンモルト15%モルト
(大麦)ピ尔斯モルト75%、
ミュンヘンモルト25%モルト
(大麦)

ピ尔斯モルト100%

ホップ

ストリスルシュパルト、
ブリュワーズ・ゴールド

ホップ

ストリスルシュパルト、
ブリュワーズ・ゴールド

ホップ

シュパルト、スマラグド、
ナゲツツ

ブラッサージュ

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

ブラッサージュ

醪を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

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)マリアージュ
(生産者)アベリティフ、
牛頸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)アンドウイエット、
牛の骨髓のローストマリアージュ
(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

マリアージュ
(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テイスティング
コメント

グレープフルーツ、カモミユ、メントール、ナツツの香り。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、輪郭のあるしつ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

マンゴー、プリンスメロン、カモミユ、メントール、白コショウの香り。泡立ちが繊細であつさりとしていて、まろやかなコクと控えめな酸、薬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1,870円)

希望小売価格

1,750円(税込1,925円)

希望小売価格

1,850円(税込2,035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!

ちなみに!

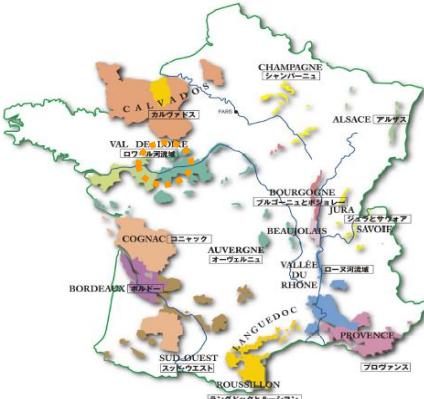
通常のロワレットよりもモルト量を約1割増やし味わいにコクと深みを出した!モルト100%。アロマホップには、清涼感のある香りを持ったアルザス産のストリスルシュパルト55%、ビターホップには苦み含有量の多いイギリス産ブリュワーズ・ゴールド45%を使用!

ちなみに!

ベースモルト100%で仕込み、味わいにまろやかで苦みの効いたビール!アロマホップは、ソブリンに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、ビ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ツツを使用!

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
プラッサーヌ	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)	アベリティフ、 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
テイスティング 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2,035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ペインの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！

「Version, August-2013」
ブラッセリー・ド・ラ・ピジョンヌール(Brasserie de la Pigeonnelle)



セミナー会場: フランス食品振興会



生産者	Ludovic & Stephan HARDOUIN
国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーラー＝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はしていたが、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	ビエール・ブランシュ、ビエール・ブロンド、ビエール・アンプレ、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.-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・アンプレ
ロワレット 7.5%

51.-3. Biere Blonde Pur Malt
Salamandre 6.5%
ビエール・ブロンド ピュアモルト
サラマンドル 6.5%

モルト (大麦)	ピ尔斯モルト93%、 ミュンヘンモルト7%	モルト (大麦)	ピ尔斯モルト71%、 ミュンヘンモルト29%	モルト (大麦)	ピ尔斯モルト100%
ホップ	ストリスルシュパルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ストリスルシュパルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ソブリン、スマラグド、 アドミラル
ブラッサージュ	酵を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	酵を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	酵を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	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)	アベリティフ、 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)	アンドウイエット、 シュークリート
マリアージュ (日本向け)	スペニッシュ・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
テイスティング 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ッと喉を抜ける！余韻 にハーブのような苦みが残る！	テイスティング 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！	テイスティング 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 の風味と薬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1,760円)	希望小売価格	1,700円(税込1,870円)	希望小売価格	1,700円(税込1,870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 ス産のストリスルシュパルト、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スルシュパルト、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ブリンとフ ローラルな香りを持ったドイツ産スマラグド、ビ 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！

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

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
プラッサーヌ	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	2015年5月27日
マリアージュ (生産者)	小魚のフリット、 スマーキャー・モン
マリアージュ (日本向け)	ズッキーニとトマトの オーブン焼き
ビールの 飲み頃	2013年～2015年 供出温度:5°C
テイスティング 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1,870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ペイ 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Bière de soif 的なビール！