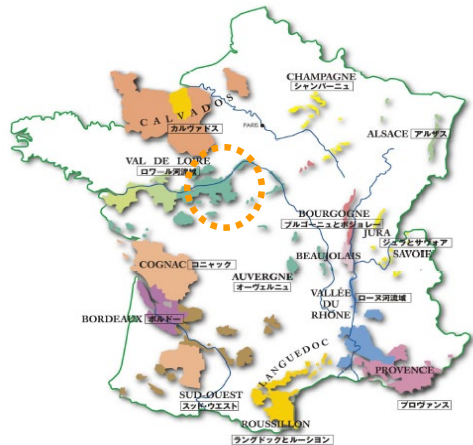


ブラッセリー・ド・ラ・ピジョンネル(Brasserie de la Pigeonnelle)



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・ブロンド、 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！

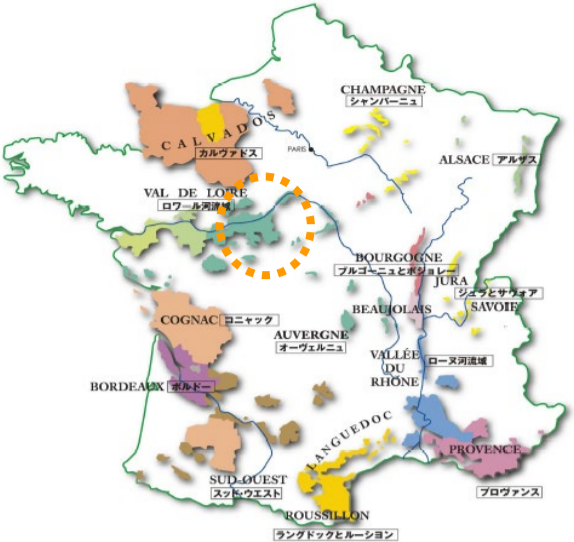

51.-4. Bière Blanche Biere du Chameau 3.5% ピエール・ブランシュ ピエール・デュ・シャモー 3.5%		51.-1. Bière Blonde Loirette 5.5% ピエール・ブロンド ロワレット 5.5%		51.-3. Bière Ambrée Pur Malt Salamandre 6.5% ピエール・アンブレ ピュアモルト サラマンデル 6.5%	
モルト (小麦)	小麦麦芽100%	モルト (大麦)	ピルスモルト85%、 ミュンヘンモルト15%	モルト (大麦)	ピルスモルト100%
ホップ	ストリッスルシュパルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ストリッスルシュパルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ソプリン、カスケード、 ブリュワーズ・ゴールド
ブラッサーージュ	醗を50℃のお湯で30分、62℃で40分、66℃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11日間	一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで14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	2025年3月25日	賞味期限	2025年8月30日	賞味期限	2025年3月8日
マリアーージュ (生産者)	アペリティブや鶏のから揚げなど	マリアーージュ (生産者)	グリエした豚肉のソーセージやモツ の煮込みなど	マリアーージュ (生産者)	山菜などの野菜の天ぷら、 タラのバナなど白身魚のフライ
ビールの飲み頃	2022年~2025年 供出温度:5℃	ビールの飲み頃	2022年~2025年 供出温度:5℃	ビールの飲み頃	2022年~2025年 供出温度:5℃
テイスティングコメント	グレープフルーツやレモン、ライムなどの柑橘系の香りに鉄分の香りがほのかに重なる。味わいはみずみずしく清涼感があり、泡立ちが繊細なレモン水のような爽やかな柑橘系の苦みと酸が優しく喉を潤す！	テイスティングコメント	オレンジやコーリアンダーシードなどの爽やかな香りにイラクサのようなハービーな香りが重なる。味わいはフルーティーかつドライでキレがあり、芳醇なエキスを溶け込む菓草のような心地よい苦みを繊細でキメの細かいムースが優しく包み込む！	テイスティングコメント	レモンなどの柑橘系の香りにイラクサや鉄分の香りがほのかに重なる。泡立ちは滑らかでキメが細かく、グレープフルーツのような清涼感のあるエキスを菓草のような滋味深い苦みが溶け込み長く余韻に続く！
希望小売価格	1,700円(税込1,870円)	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！	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！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ッスルシュパルト50%、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50%の2種類を使用！まさに喉を潤すBiere de soif 的なビール！	ちなみに！	ピジョンネルの代表的ビール！大麦モルト100%。モルトはベースのピルスモルトに色合いとコクを与えるため焙煎したミュンヘンモルトを少量加えている！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ッスルシュパルト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！	ベースモルト100%で仕込んだハービーで苦みの効いたビール！アロマホップに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40%、フローラルでスパイシーなアメリカ産カスケード30%、そして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30%を使用！ちなみにエチケットのサラマンダー(山椒魚)は中世ロワールの王室の紋章！

51.-2. Bière Ambrée 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
ブラッソージュ	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30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	2024年6月13日
マリアーージュ (生産者)	ポチュヴレシュ(肉の煮凝り)、 カルボナード、 スペアリブのハニーマスタード焼き
ビールの 飲み頃	2021年~2024年 供出温度:7°C
テイステイング コメント	黄桃、アプリコット、みかん、ミラベル、ユーカリ、鉄分の香り。味わいは芳醇かつフルーティーでコクのあるエキスにはっきりとした輪郭があり、モカコーヒーのような優しい酸味とほろ苦さをまろやかなムースが包み込む！
希望小売価格	1,700円(税込1,870円)
ちなみに！	ロワレット5.5%にくらべモルトスペシャルを全体の15%から25%に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！

VCN° 51

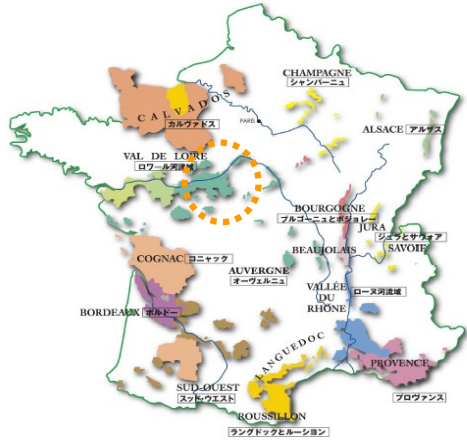

「Version.March-2022」

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	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！

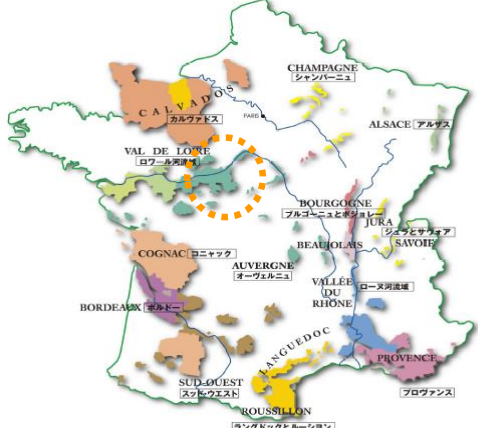

51.-6. Bière Blanche Une Bière Nache!! 5.0% ビエール・ブランシュ ユヌ・ビエール・ナッシュ 5.0%		51.-1. Bière Blonde Loirette 5.5% ビエール・ブロンド ロワレット 5.5%	
モルト (大麦)	小麦麦芽50%、 ピルスモルト50%	モルト (大麦)	ピルスモルト85%、 ミュンヘンモルト15%
ホップ	パリサード	ホップ	ストリスルシュパルト、 ブリュワーズ・ゴールド
ブラッサーージュ	醗を50°Cのお湯で30分、 60°Cで1時間、 68°Cで40分、75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサーージュ	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
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	2024年11月16日	賞味期限	2024年11月10日
マリアージュ (生産者)	シャルキュトリーやミラノ風カツレツ など白身の肉をベニエした料理など	マリアージュ (生産者)	ジャーマンポテトやグリエした豚肉の ソーセージなど
ビールの 飲み頃	2022年~2024年 供出温度:5°C	ビールの 飲み頃	2022年~2024年 供出温度:5°C
テイステイング コメント	グレープフルーツやはっさくなどの 柑橘系の香りに、ユーカリなどの清 涼感のあるハーブの香りが重なる。 味わいは新鮮かつフルーティーなみ ずみずしさが、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！	テイステイング コメント	オレンジやコーリアンダーシードなどの 爽やかな香りにカシューナッツのよ うな香ばしい香りが重なる。味わいはフ ルーティーで鼻を抜ける青いハーブの フレーバーがあり、まったりとした芳醇 な喉越しに繊細なムースと心地よい 苦みが融合する！
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！	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 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・ブロンド、 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% ピエール・ブランシュ ピエール・デュ・シャモー 3.5%		51.-1. Bière Blonde Loirette 5.5% ピエール・ブロンド ロワレット 5.5%		51.-3. Bière Ambrée 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 (小麦)	小麦麦芽100%	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100%
ホップ	パリサード、ストリスルシュパルト	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	オパール、マンダリナババリア、 ブリュワーズ・ゴールド
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	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8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	2024年4月12日	賞味期限	2024年6月24日	賞味期限	2024年6月1日
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 魚介の盛り合わせ、 小魚のベニエ	マリアージュ (生産者)	モルタデッラ、 ジャーマンポテ、 ソーセージのグリエ	マリアージュ (生産者)	ズッキーニのベニエ、 白ブーダン、 アクアパッツァ
ビールの 飲み頃	2021年~2024年 供出温度:5°C	ビールの 飲み頃	2021年~2024年 供出温度:5°C	ビールの 飲み頃	2021年~2024年 供出温度:5°C
テイasting コメント	グレープフルーツ、クエッチ、ライム、 ジンジャー、ライラック、干し草、鉄分 の香り。味わいはまったりとみずみ ずしく、レモンのような爽やかな酸と 柑橘系のフルーティなエキ스가優し いムースに包まれる！	テイasting コメント	オレンジ、タバコの花、コーリアンダー シード、カシューナッツの香り。味わ いはフルーティで鼻を抜ける青い ハーブのフレーバーがあり、まったり とした芳醇なエキスを繊細なムース と心地よい苦みが融合する！	テイasting コメント	グレープフルーツ、クエッチ、アロエ、 イラクサ、鉄分の香り。泡立ちは滑ら かかつ繊細で、まったりとしたエキス に上品な奥深さと柑橘系のフルーツ のような清涼感があり、後から菓草 のような優しい苦みが余韻に広がる！
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った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！	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！	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！アロマホップはシトラス系の香りを持つドイツ産オパール20%、オレンジなどフルーティな香りが華やかなドイツ産マンダリナ・ババリア30%、そして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50%を使用！ 開けた時に泡が噴く恐れがあるため、良く冷やし、注ぐグラスを横にご準備してから抜栓をお願いします！

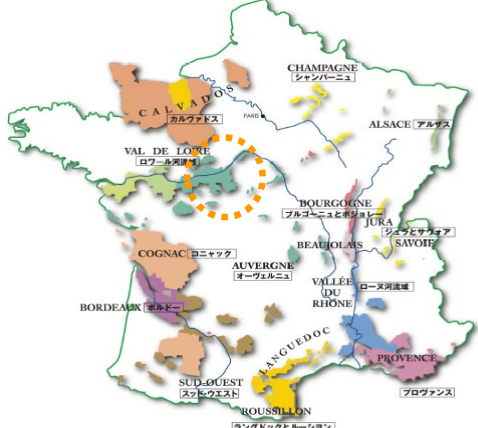

ブラッセリー・ド・ラ・ピジョネル(Brasserie de la Pigeonnelle)

 <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. Bière 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%		51.-6. Bière Blanche Une Bière Nache!! 5.0% ピエール・ブランシュ ユヌ・ピエール・ナッシュ 5.0%		51.-3. Bière Ambrée 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 (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	ブラッサーージュ	醗を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)	アンドウイェット、 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)	鱈の南蛮漬	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asting 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asting 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で清涼感があり、爽やかな酸味とハーブのような苦みをクリミーなムースが優しく包み込む！	テイasting 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、アンドウイェットの香り。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った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Bièrre Nache(ピエール・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・アンブレ 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	醪を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	ブラッサージュ	醪を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
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
マリアーージュ (生産者)	そば粉のガレット、 カナールラケ	マリアーージュ (生産者)	グジェール、 牛頬肉コンフィのクロケット
マリアーージュ (日本向け)	メキシカンタコス	マリアーージュ (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℃	ビールの 飲み頃	2014年～2016年 供出温度:5℃
テイステイング コメント	アプリコット、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！
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！	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！

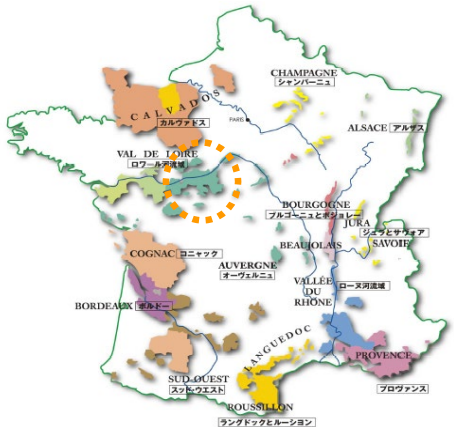

ブラッセリー・ド・ラ・ピジョンネル(Brasserie de la Pigeonnelle)

 <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開業、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.-4. Bière Blanche Biere du Chateau 3.5% ピエール・ブランシュ ピエール・デュ・シャモー 3.5%		51.-3. Bière Ambrée 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.-2. Bière Ambrée Loirette 7.5% ピエール・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	ソプリン、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	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
マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 野菜のマリネ	マリアーージュ (生産者)	香草入りソーセージのグリエ、 シュクルート、	マリアーージュ (生産者)	ニンジンとライ麦パンのカナッペ、 そば粉のガレット
マリアーージュ (日本向け)	タコのカルパッチョ	マリアーージュ (日本向け)	芽キャベツのフリット	マリアーージュ (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
テイステイング 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 当たりまったりと滑らかで、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！	テイステイング 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！	テイステイング 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プ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！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！

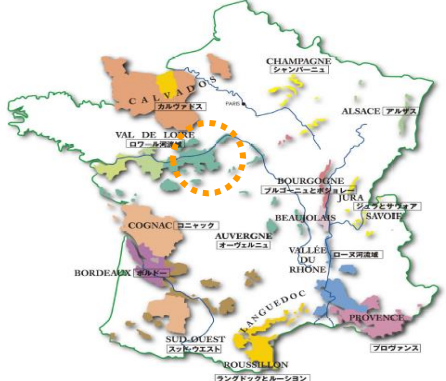

51.-1. Bière Blonde Loirette 5.5% ビエール・ブロンド ロワレット 5.5%	
モルト (大麦)	ピルスモルト85%、 ミュンヘンモルト15%
ホップ	ストリルスシュバルト、 ブリュワーズ・ゴールド
ブラッサーージュ	醪を60°Cのお湯で1時間10分、 68°Cで1時間、75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加
一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで10日間
瓶内二次発酵	5 g/Lの甘藷糖を添加し2週間
賞味期限	2021年4月3日
マリアーージュ (生産者)	グジェール、 牛頬肉コンフィのクロケット
マリアーージュ (日本向け)	ガーリックトースト
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！
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 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.-6. Bière Blanche Une Bière Nache!! 5.0% ピエール・ブランシュ ユヌ・ピエール・ナッシュ 5.0%		51.-1. Bière Blonde Loirette 5.5% ピエール・ブロンド ロワレット 5.5%		51.-5. Bière Brune Pigeo Noël 8.5% ピエール・ブリュンヌ ピジョ・ノエル 8.5%	
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85%、 ミュンヘンモルト15%	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%
ホップ	パリサード	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	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
ブラッサーージュ	醗を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	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
マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 生ハム・サラミ	マリアーージュ (生産者)	グジェール、 牛類肉コンフィのクロケット	マリアーージュ (生産者)	ポチュヴレシュ(肉の煮凝り)、 フォンダンショコラ
マリアーージュ (日本向け)	タイ風えびのすり身揚げ	マリアーージュ (日本向け)	ガーリックトースト	マリアーージュ (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asting 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、蜜蝋、鉄分の香 り。泡立ちがクリーミーかつ新鮮で滑 らかなみずみずしさがあり、優しい酸 味のある滋味でまったりとしたエクス にハーブのような爽やか苦みが合わさ りすると喉を抜ける！	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asting コメント	ユーカリ、山椒、黒糖、ライ麦パン、パ ンデビスの香り。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 パイシ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さり絶 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(ピエール・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！	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ベリアの 割合を15%に抑えて苦みを減らした！

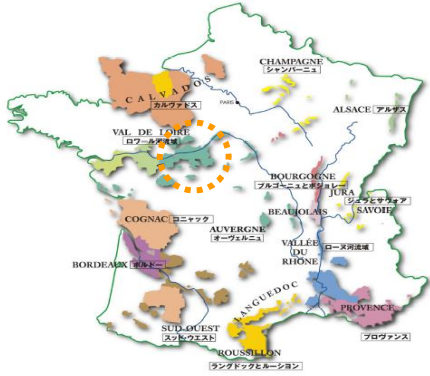

ブラッセリー・ド・ラ・ピジョネル(Brasserie de la Pigeonnelle)

 <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	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.-4. Biere Blanche Biere du Chameau 3.5% ピエール・ブランシュ ピエール・デュ・シャモニー 3.5%		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%	
モルト (小麦)	小麦麦芽100%	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	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	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
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)	アペリティブ、 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asting 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 まったりとまろやかで、みずみずしく優しい 酸味のあるエキシに柑橘系のほろ苦さと 軽やかな泡立ちが合い舞う！	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！	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！

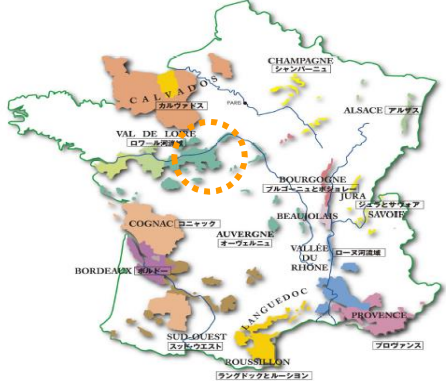

51.-3. Biere Ambree Pur Malt Salamandre 6.5% ピエール・アンブレ ピュアモルト サラマンドル 6.5%	
モルト (大麦)	ピルスモルト100%
ホップ	ナゲツト、ザーツ、 オパール
ブラッサーージュ	醪を70°Cのお湯で2時間10分、 75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加
一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで18日間
瓶内二次発酵	5 g/Lの甘露糖を添加し2週間
賞味期限	2019年9月20日
マリアージュ (生産者)	テットドヴォー、 マロワールチーズ
マリアージュ (日本向け)	マッシュルームのアヒージョ
ビールの 飲み頃	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 シヨウ、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 ス産ナゲツツを使用！

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	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 8.5%		51.-1. Biere 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、コーヒー 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 クとコーヒーのような酸味、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)

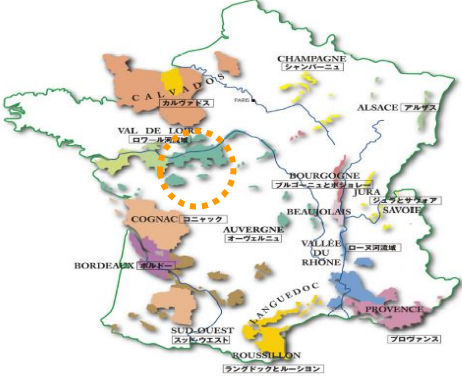

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Ludovic & Stephan HARDOUIN
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ セール=ラ=ロンド
	ブラッセリー	クラフトビール
	歴史	1996年、自動車工場で働いていた兄ルドヴィックは、弟ステファンと一緒にベルギービールの販売会社を立ち上げる。ルドヴィックは自動車工場の仕事を掛け持ちしていたが、2003年車の会社から整理解雇を受ける。それを機に彼はビールの販売会社を閉め、2003年ステファンと一緒にブラッセリーを立ち上げる。
	気候	気候は大陸性気候だが、シェール川の影響を受け、四季を通して比較的温暖。秋から冬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℃
テイステイング 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！	テイステイング 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！	テイステイング 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！

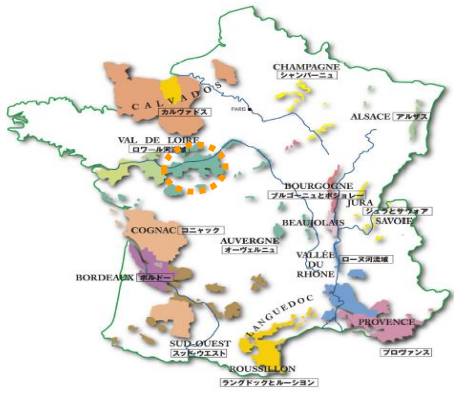

51.-4. Biere Blanche Biere du Chateau 3.5% ビエール・ブランシュ ビエール・デュ・シャモーン 3.5%	
モルト (小麦)	小麦麦芽100%
ホップ	ソプリン、トラディション
ブラッサージュ	醪を50°Cのお湯で30分、62°Cで40分、 66°Cで1時間、75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加
一次発酵	蔵の培養酵母 ステンレスタンクで10日間
瓶内二次発酵	5 g/Lの甘藷糖を添加し2週間
賞味期限	2019年9月26日
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 イワシの香草焼き
マリアージュ (日本向け)	クスクスのサラダ
ビールの 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1,870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	ストリルスシュパルト、ハラタウ、 トラディション、シベリア	ホップ	ストリルスシュパルト、 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)	アペリティフ、 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 ラメル香り。泡立ちが滑らかかつライ麦 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！

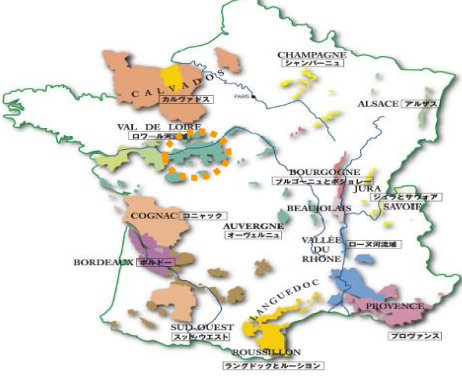

ブラッセリー・ド・ラ・ピジョネル(Brasserie de la Pigeonnelle)

 <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2,200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、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1,870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！

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

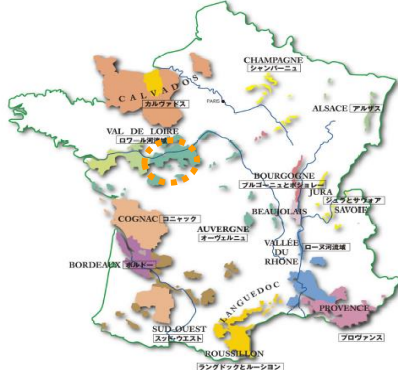

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Ludovic & Stephan HARDOUIN
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ セール=ラ=ロンド
	ブラッセリー	クラフトビール
	歴史	1996年、自動車工場で働いていた兄ルドヴィックは、弟ステファンと一緒にベルギービールの販売会社を立ち上げる。ルドヴィックは自動車工場の仕事を掛け持ちしていたが、2003年車の会社から整理解雇を受ける。それを機に彼はビールの販売会社を閉め、2003年ステファンと一緒にブラッセリーを立ち上げる。
	気候	気候は大陸性気候だが、シェール川の影響を受け、四季を通して比較的温暖。秋から冬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%

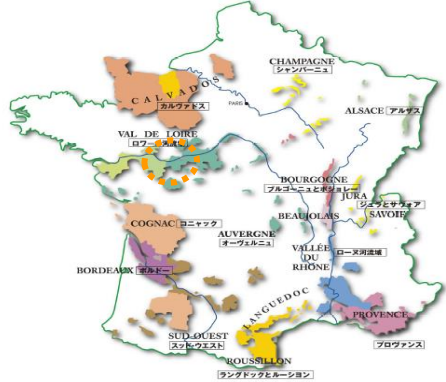

モルト (大麦)	ピルスモルト85%、 ミュンヘンモルト15%	モルト (大麦)	ピルスモルト75%、 ミュンヘンモルト25%	モルト (大麦)	ピルスモルト100%
ホップ	ストリズルシュバルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	ストリズルシュバルト、 ブリュワーズ・ゴールド	ホップ	シュバルト、スマラグド、 ナゲッツ
ブラッサーージュ	醗を60°Cのお湯で1時間10分、68°Cで1時間、 75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサーージュ	醗を60°Cのお湯で1時間10分、 68°Cで1時間、75°Cで15分 濾過後100°Cに煮沸しホップ添加	ブラッサーージュ	醗を70°C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1,870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！

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

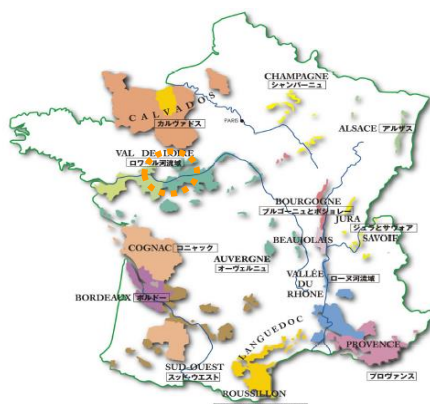

51.-5. Biere Brune Pigeo Noel 8.5% ピエール・ブリュヌ ピジョ・ノエル		51.-1. Biere Blonde Loirette 5.5% ピエール・プロンド ロワレット		51.-2. Biere Ambree Loirette 7.5% ピエール・アンブレ ロワレット	
モルト (大麦)	ピルスモルト86%、ミュンヘンモルト8%、カラヘルモルト3%、チョコレートモルト3%	モルト (大麦)	ピルスモルト85%、ミュンヘンモルト15%	モルト (大麦)	ピルスモルト75%、ミュンヘンモルト25%
ホップ	ストリルスシュバルト、ソプリン、トラディション	ホップ	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
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	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
テイステイングコメント	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。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！	テイステイングコメント	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2,200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		51.-2. Biere Ambree Loirette 7.5% ピエール・アンブレ ロワレット		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	
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)
マリァージュ (生産者)	アペリティブ、 牛頬肉コンフィのクロケット	マリァージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 テッドヴォー	マリァージュ (生産者)	アンドゥイエット、 牛の骨髓のロースト
マリァージュ (日本向け)	シュークルート	マリァージュ (日本向け)	手羽先の黒胡椒焼き	マリァージュ (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1,870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%**

モルト (大麦)	ピルスモルト93%、 ミュンヘンモルト7%
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	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)
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 (日本向け)	スパニッシュ・オムレツ
ビールの 飲み頃	2013年~2015年 供出温度:5°C
テイasting 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！
希望小売価格	1,600円(税込1,760円)

**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)	ピルスモルト71%、 ミュンヘンモルト29%
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
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1月4日、3月11日、3月19日 (3ロット)
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 (日本向け)	カーン風牛胃の煮込み
ビールの 飲み頃	2013年~2015年 供出温度:7°C
テイasting 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！
希望小売価格	1,700円(税込1,870円)

**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100%
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17日間
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13日
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)	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:7°C
テイasting 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	1,700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！

51-4. Biere Blanche Biere du Chateau 3.5% ビエール・ブランシュ ビエール・デュ・シャモール 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
ブラッソージュ	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/10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1,870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！