

Chocolate Beer 2024



チョコレートを使った甘いビールではありません。通常のビールに使う麦芽は約85度で焙煎(写真左)。一方、チョコビールに使う麦芽は160度の高温で焙煎しています(写真右)。ベース麦芽が焦げる寸前の状態で、かじるとほろ苦いビターチョコのような風味がすることから“チョコレート麦芽”といいます。この麦芽からチョコレート風味を引き出したビールです。

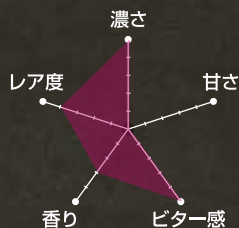


Imperial Chocolate Stout

【原材料】麦芽、ホップ 【アルコール】9% 【賞味期限】2年間



皇帝の名をもつ黒ビールの王様
泡まで真っ黒！特濃ビターチョコ風味
通常黒ビールの約3倍の材料を使用した超特濃黒ビール。ロシア皇帝に献上されたと言われるインペリアルスタウトを踏襲。黒ビールで最も多くの原料を使い、最も強い個性をもつ“黒ビールの王様”。あまりの濃厚さに「飲むチョコレートケーキ」との感想を頂いたほど。泡はシェイクのように固くもちり。アルコールも高く2年の熟成が可能。



美味しく熟成させるためのポイント

(インペリアルチョコレートスタウトのみ可)

①保存は必ず冷蔵庫(4℃前後)で
家庭用の野菜室は約5~7℃のため、長期保存にはお薦めしません。またワインセラーも温度が高過ぎます。

②光を避ける
ビールにとって日光は大敵。「日光臭」という不快な臭いが発生します。意外と知られていませんが、冷蔵庫などの電気の光にも影響を受けます。

新聞紙などで巻くと Good!



- ③温度変化を与えない
ビールは冷蔵保存が基本です。冷蔵状態と常温状態を繰り返すと、ビールの泡立ちや風味を損ね、濁りの原因にもなります。
- ④振動を与えない
ビール内の炭酸は振動もストレスになると言われています。冷蔵庫の扉の付近は開け閉めによる振動は避けられません。なるべく奥のほうで保管下さい。
- ⑤瓶は立てて保管
横にすると空気に触れる面が増えて酸化を早めてしまいます。すぐに飲む場合はそこまで神経質になることはありません。

Chocolate Beer 2024

Salted Caramel Chocolate Stout

【塩キャラメルチョコレートスタウト】

【原材料】麦芽、ホップ、ラクトース、キャラメル、パニラ、海塩 【アルコール】6.5% 【賞味期限】90日間(要冷蔵)



**自家製焦がしキャラメルと
キャラメル麦芽の香ばしい甘味**

チョコレート麦芽とともに、キャラメル麦芽を相当量使用。さらに自家製の焦がしキャラメルも実際に使用しています。少しほろ苦い甘味にミネラルたっぷりの海塩がアクセントです。麦汁に投入した塩キャラメルは、パティシエの柳正司氏にビール用に考案頂いたレシピをもとに作った自家製です。



Orange Chocolate Stout

【原材料】麦芽、橙オレンジ、ホップ、ラクトース、糖類 【アルコール】6.5% 【賞味期限】90日間(要冷蔵)



**しっかりオレンジ。しっかりビター。
香りも後味もマーマレードそのもの！**

マーマレードに使われる橙オレンジを皮ごと細かく刻み、長期間煮込んで風味を凝縮。それをビールのもと麦汁(ばくじゅう)に合わせて発酵させました。飲んだ後にはマーマレードのようなほろ苦さが残ります。オレンジビールにチョコレートをコーティングしたお菓子オレンジのような味わいのビールです。



Sweet Vanilla Stout

【原材料】麦芽、ホップ、パニラ 【アルコール】6.5% 【賞味期限】90日間(要冷蔵)



**後味がバニラチョコ
フレーバービール世界一獲得**

エスプレッソのように濃厚な黒ビールにバニラで甘い香りを溶け込ませました。バニラを鞘ごと使用し、エッセンスなどは不使用です。飲み口は甘くバニラチョコのよう。リキュールを思わせるまったり感でバニラアイスにかけたり、浮かべたりしても◎。ビアフェス人気投票で1位を獲得。ワールド・ビア・アワード2015のフレーバービール部門で“ワールドベスト”獲得。



塩キャラメルチョコレートスタウト、オレンジチョコレートスタウトは日本の酒税法で認められている以上の副原料を使用しているため発泡酒表記となります。麦芽率は高いため税率はビールと同じで、節税型発泡酒とは一線を画します。

「ロシアの女帝
「エカテリーナ2世」
長寿100歳以上
享年44歳」

彼女のために造られた
ビールスタイル
インベリアル
スタウト

仕込みに使う
材料は通常の
2.5倍

なのに、出来上がりは
通常の半分程度という
圧倒的に濃厚なビール
なんです

あれ？
チョコビールにも
いろいろあるのね！

そうですね

今試飲して
頂いているのは
「インベリアル
チョコレートスタウト
というビールです」

インベリアル？
皇帝なの？

インベリアル
スタウト

いいえ
チョコビール
といっても
作るのにチョコレートは
使わないんですよ

サンクトガーレン
社長・醸造長
岩本伸久

チョコビール
フェア

チョコ
ビール？

チョコ
レイトが
入って
いるのかしら

ビールが苦手な人にも
気に入ってもらえるかも
なるほどー

チョコレート風味の
インベリアルスタウト
だから、
インベリアルチョコレート
スタウトなのね

「コーヒータ
ビターチョコの様な
苦さはあるけれど
ホップの苦さはあんまり
感じないでしよう？」

約200度
約160度
約85度

コーヒータのような風味・黒いビール
チョコレート麦芽
（ピターチョコの様な風味
茶色いビール）

一般的なビールに使う麦芽
（金色のビール）

麦芽には
焙煎温度によって
色々な種類が
あります

温度が上がると
ビールの色が濃く
なっていくのに
「にやるほど」

「カラメル麦芽
（カラメルソースの様な風味・赤いビール）」

※表示しているのは大まかな一例で、焙煎温度によってもっとたくさんの麦芽があります

ありがとうございます！
ぜひ、
チョコレイト風味の
ビール、
お試しください

女子会なら
「甘いフレーバーをつけた
「スイートバナスタウト」や
毎年変わる、
限定フレーバーの
チョコスタウト等と
飲み比べるのは
いかがでしょう？」

パレンティン女子会に
丁度良いかも

これなら、
甘いものが苦手な人への
パレンティンインギフトに
よさそうね

ゴブリッコ

父親や上司の方へ
買って行く
お客様もいますね。

私もお父さんに
買おうかなー

焦がした麦芽の
風味なので
甘いミルクチョコ
ではなく
ビターチョコの様な
風味になるんです

なるほど

それで
チョコレイトが入って
すのね

メモ

ビールの発酵には糖分が必要ですが、
チョコレート麦芽の様な焦がした
麦芽からは糖分が取れません。
そのため、チョコレート麦芽の他にも
糖分の取れる麦芽など何種類もの
麦芽を職人がブレンドして
作っています。