

ベルギー・ワロン地域のビール醸造所

ワロン地域のビールをご紹介します。いずれも日本市場に関心のある醸造所です。

これらの製品にご関心のある方は、ベルギー王国 ワロン地域政府 貿易・外国投資振興庁までお気軽にお問い合わせください。（連絡先は最終ページに記載しています。）

■ Bieres de Chimay

<https://chimay.com>

シメイ・トラピスト・ビールは、1862年にベルギーにあるスクールモン修道院にて醸造が始まりました。世界で12しかないトラピスト・ビールの中で最初に市販されたのがこのシメイで、現在もっとも多く市場に出回っているトラピスト・ビールでもあります。一口ずつに香りや深い味わいを楽しめる、ベルギー修道院のこだわりのシメイビールは、スクールモン修道院内の天然地下水と天然の農産物を使用して造られています。熱処理・ろ過を行わず、瓶詰の直前に新鮮な酵母を加えて造る、「味のグラディエーションを楽しめる」自然熟成ビールです。〈瓶内二次発酵〉

-
- ◇ シメイレッド／プルミエール（7%）は芳香の中にフルーツを感じさせ、まろやかな味わいです。
 - ◇ シメイホワイト／サンクサン（8%）は特別魅力的なアロマを与え、口の中に爽やか苦味を残します。
 - ◇ シメイブルー／グランドレザーブ（9%）は新鮮な酵母の香りに軽いローズのような花の香りが伴って、心地よいカaramelフレーバーと豊かなコクが感じられます。
 - ◇ シメイゴールド（4.8%）は伝統的に修道士の為に造られたホップとスパイシーな香りを伴う爽快で軽いビールです。



■ Superfood Beers (Creade Consult S.P.R.L.)

<https://www.superfoodbeers.com/>

Creade Consult の作る SuperFoodBeers は、100%オーガニックなベルギークラフトビールです。現地生産の、風味と栄養を兼ね備えた100%天然原材料だけを用いて作られています。「5.G」は喉越し爽やかな軽めのブロンドビールで、製造工程の最終段階で「スーパーフード」と呼ばれる5つの香料やオーガニック原材料を使用しています。



5.G ビール

銅色のブロンドビール。爽やかな喉越しに、ほのかな苦味が香ります。

アルコール度： 5.5%

3 種類のモルト： ピルゼン (Pilsen)、ミュンヘン (Munich)、カラ (Cara)

2 種類のホップ： カスケード (Cascade)、コロンバス (Columbus)

5 種類のスーパーフード： しょうが (Ginger)、高麗人參 (Ginseng)、ガラナ (Guarana)、イチョウ (Ginkgo Biloba)、バンウコン (Galanga)

■ Brewery Le Fou Du Roi

<https://www.lefouduroi.be>

Galipette ブロンド (Galipette は「でんぐり返し」の意) : クリーム状の泡で、つり合いのとれた苦味のある金色のブロンドビール。新鮮なホップを使い、果物の風味があります。

Galipette トリプル: ホップが効いて温かみのある喉越しの、淡いアンバーエール。木とエルダーベリー (ニワトコ) の風味があります。強いビールの愛好者にお楽しみいただけます。

Galipette ブラウン: 滑らかな淡いダークビール。植物系、柑橘系とスパイスの効いた風味があります。お口の中で弾ける味わいをもたらします。

El Pico: 淡く爽快なブロンドビール。かすかなサボテンとライムの風味があります。独特な味をお楽しみください。



■ NEOBULLES

<http://neobulles.be/>

新しいビールとして開発されたビア・デザミは「友情に言葉はいらない、友人とビールをのみ交わそう！」がコンセプトのシェアするビールです。ホンモノの味を好む人に向けた、苦みを抑えオレンジピールの香りを加えスッキリとしつつも、上品で繊細な味わい目指し、このビールが生まれました。

1. 「友情に言葉はいらない、友人とビールをのみ交わそう！」がコンセプトのシェアするビール。
2. シャンパンと同じ瓶内二次発酵できめ細やかな泡、オレンジピールの香りの上品で繊細な味わいが大きな特徴。
3. 厳選された原料のみでつくったベルギーの伝統的なブロンドエール、スッキリとした軽めのボディ。

BIERE DES AMIS ビア・デザミ・ブロンド 660ml

BIERE DES AMIS ビア・デザミ・ブロンド 330ml

原材料名： 大麦麦芽、ホップ、糖類、オレンジピール

飲み口： スッキリとした味わい

アルコール度数： 5%以上 6%未満

味わい： オレンジピールの香りが織り成す上品で繊細な味わい

おすすめ料理： 和食や白身魚

飲み頃温度： 4～6℃

賞味期限： 720日



■ AVL Aywiers S.P.R.L.

www.lutgarde.eu

エイビア修道院（Aywiers Abbey）は1215年に創立され、それから6世紀の間、カトリックのシスターが住んでいました。その中に聖ルトガルド修道女がいました。彼女はこの修道院に来た時に神への誓いを立て、その後40年間をこの修道院で過ごしました。

この修道院の神秘的な歴史に惹かれた二人の兄弟が、ルトガルドのビールを製造すると決意し、秘密にあふれたこの修道院のビール醸造という遺産を復興しました。

ブロンドビールとホワイトビールの2種類のビールがあります。



ブロンドビールは繊細な苦みが冴えたビールです。フルーティな味がします。

アルコール度：6.0%



ホワイトビールはサボテンのようなホップの味がほのかにします。

少し濁ったホワイトビールは、軽いすっきりとした味わいです。

アルコール度 4.5%

■ Brasserie 3F

<http://brasserie3f.be/>

BRASSERIE **3F**

Brasserie 3F はベルギービールの豊かな伝統的な方法でビールを醸造するクラフト醸造所です。バランスと繊細さが特徴です。ビールを愛するチームにより作られています。



スペシャルビール： 瓶内発酵ゴールドブロンドビール

Dominicans Dubel アルコール 6.9%

上面発酵のブロンドビール。グラスの中で金色にかがやき、白い泡を出します。口に含むと、モルトの柔らかい味わいがするとともにホップとオレンジが香り、フルーティに感じます。スパイス： オレンジ
夏にお勧めのビール。

Dominicans Tripel アルコール 8.2%

上面発酵のビール。瓶内での再発酵により細かい泡が、金色のビールの上にしっかり立ちます。口に含むとコリアンダーによりもたらされた甘く、スパイシーな味わいが感じられます。スパイス： コリアンダー
胡椒のようなスパイスと様々な穀物のバランスをお楽しみください。

Dominicans Quadrupel アルコール 9.2%

ベルギービールの豊かな伝統から生まれたブロンドビール。グラスの中で、たっぷりとクリーミーな泡をつくります。上質のモルトと注意深くセレクトされたホップの繊細なバランスのお陰で、複雑な味を提供します。
9.2%のアルコール度にかかわらず、注意深くセレクトされた穀物とホップのアロマをしっかりと感じます。

■ Brasserie Artisanale de Namur S.P.R.L.

www.houppe.be

ワロン地域の首都、ナミュールのビールです。

醸造所を開いてまだ3年ですが、2年以内に日本のマーケットに進出したいと考えています。



Houppe は黄金色をしたアルコール 7.5%のブロンドビールです。繊細でバランスのとれた苦みがあります。柑橘系のフルーティなアロマとホップの香りがします。

Houppe の特徴は3つの伝統的な醸造技法によりもたらされています。

- * ドライホッピング
- * 長い熟成期間
- * 厳選されたイーストの使用

■ John Martin S.A.

www.anthonymartin.be

現在すでに日本に入っているブランド以外のビールのため、輸入業者を探しています。
特に、Waterloo ブランドのビールの輸入業者を求めています。



1815 - 2015
WATERLOO
The Beer of Bravery!



ベルギーで最も古い醸造所の一つブラスリー・ドゥ・マルシェで作られた、100%天然材料を使ったクラフトビールです。このブラスリーは 1456 年に作られました。1815 年のワートルローの戦いでは、ナポレオンに敵対するために結集した軍隊がこのビールを飲み、強さと勇気を与えられたと言われています。

トリプル発酵の古いスタイルのビールは、厳選されたモルトとホップからできており、力強い、スパイスの効いた味となっていますので、控えめに飲むことをお勧めします。

ワートルロー・レコルテとワートルロー・トリプルブロンドは、World Beer Challenge 2017 で入賞したビールです。

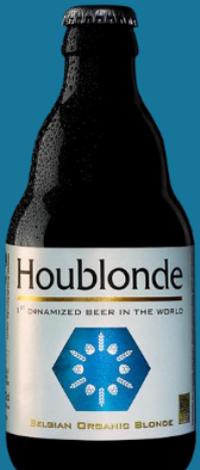
■ Houblonde S.P.R.L.

www.houblonde.com

Houblonde は、弁護士と技術者とマーケティング専門家の 3 人が出会って生まれました。3 人のスキルを合わせて Houblonde のビールは開発されました。純粹で活性化された水、新鮮なイースト菌、有機穀物、エクシールという山野草の花、そして自分たちのパッション（情熱）を入れ込み、ビール愛好家のための革新的でバイオダイナミックなクラフトビールを作り出しました。

TECHNICAL DETAILS HOUBLONDE

TYPE: Belgian Organic Blonde
CATEGORY: Belgian Style Ale – Specialty beer
COLOUR: Amber Blond (14.5 ° EBC), filtered
TASTE: Flavours of roasted grains (biscuit and caramel) with a dash of vanilla and slight bitterness. Very smooth and refreshing, with a long-lasting mouthfeel and a taste identity on its own
AROMAS: floral nose, harmonious and subtle scents
FROTH: firm, unctuous and creamy, with fine bubbles
SHELF LIFE: 24 months
SERVING TEMPERATURE: 5° to 6° C
ALCOHOL CONTENT (Vol.): 5.46 %
CALORIES: 55 KCAL/100 ml
EBU (European Bitterness Unit): 13.7°
DEGREES PLATO: 14°
FERMENTATION: top fermentation, re-fermentation in the bottle
BOTTLE: 33 cl, recyclable, no deposit
EAN CODE: 5411065358138



Houblonde のビールは、ビスケットやキャラメルに似たローストした穀物の香ばしい香りがし、バニラのほのかな香りとわずかな苦みがあります。滑らかですっきりとした味わいで、特徴的な味が口に残ります。調和のとれた、かすかなフローラルな香りがします。しっかりとしたスムーズでクリーミーな泡がたちます。

World Beer Awards in London in 2017 の World's Best Speciality Beer 部門（区分：World's Best Experimental Beer）で Belgium Country 賞を受賞しました。

- 賞味期限：24 か月
- アルコール度：5.46%
- EBU（欧州苦味単位）：13.7°
- 上面発酵、瓶内再発酵
- 33cl（=330ml）ボトル

■ Hoppa Belgium S.P.R.L.

www.belgica-beer.be

Hoppa Belgiumの **Belgica Beer** は純粋なベルギービールの手法を用いて醸造された、少し強めのビールです。おいしく飲むためには、ビールを受け取って48時間、瓶を縦に建てて光の届かない乾燥した場所での保管をお勧めします。理想的な保存及び賞味温度は8度から12度です。ブロンドは少し低く6度がいいでしょう。グラスに注ぐと、濃厚な気持ちのいい泡が出てきます。瓶の底に溜まったイーストはお好みで、残すか注ぎ切るかしてください。1) 色、泡、濃度、透明度を観察してください。2) 香りを楽しんでください。3) そして、フレーバー、アロマ、舌触りなどをお楽しみください。



Belgica Blonde ブロンド： 上面発酵、瓶内再発酵、フィルターなし、アルコール度 6.2°

柑橘系とスパイス（コリアンダー）の香り、さっぱりとして、ほのかな苦みがある。

サラダや、アスパラガス、白身魚、フルーツ入りのアイスクリームや軽いチーズに合う。

Belgica Brune ブラウン： 上面発酵、瓶内再発酵、フィルターなし、アルコール度 7.7°

カラメルの香り、ほのかな香ばしさ、焼いたパンのような味がし、赤いフルーツの味、ほのかな苦みがある。

グリルしたお肉、塩で味付けたお肉や、熟成したハードチーズに合う。

Belgica Triple トリプル： 上面発酵、瓶内再発酵、フィルターなし、アルコール度 8.5°

ほのかにパンドエピスのような香り、麦芽の味、フローラルな味。

食前酒、一日の終わりに飲むのがぴったり。

クリーミーなチーズやハードチーズに合う。

■ **Brasserie Ceres Belgique S.P.R.L.**

www.belgosapiens.be

Brasserie Ceres は醸造家、マスターブリューワー（醸造責任者）、エンジニアの5人のパートナーにより創業された醸造所です。25年超に亘り世界中でビール醸造に関わってきた経験を有し、また世界各地の醸造文化の多様性を熟知しています。樽（シリンダー）、瓶、缶の3つのパッケージングに対応しています。伝統的な製法を尊重したラインナップと、新たに加えられた CHEVAL GODET の2つのブランドが主力ですが、今後さらに2つの商品展開を予定しています。

<p><u>POLARIS (BELGIUM CRAFT PILS)</u> 苦味が際立つゴールデンブロンドラガー。 Carapils モルトと German ホップが効いた、 口当たり爽やかなビール。 アルコール度：5%</p> 	<p><u>COLONEL ARCH (AMERICAN AMBER ALE)</u> モルトの味が感じられるアンバービール。アメリカンホップを使用し、柑橘系のフレーバーとわずかにスパイシーなモルトが味わえます。 アルコール度：6%</p> 
<p><u>P'TIT GRANIT (PORTER BEER)</u> 微かなコーヒー風味が効いた、芳醇なモルトの香りがする濃厚なポータービール。「ポーター」という名称は、ロンドンのビクトリアステーションから物品を市内各所に配送していた人々（ポーター）が好んで呑んだ事に由来する。 アルコール度：4.9%</p> 	<p><u>BLANCHE DE THINES (WHITE BEER)</u> 従来型製法の原材料からではなく、ホップとジンジャーからの柑橘系アロマが特徴的なホワイトビールです。 アルコール度：4.8%</p> 
<p><u>CHEVAL GODET TRIPLE (TRIPLE BEER)</u> 3種類の穀物、4種類のモルト、ブラウンシュガー、そして当醸造所のシンボルともいえる Polaris を含む4種類ホップを使用。植物的でフレッシュなノーズに、スパイシーな発酵芳香が感じられる。</p> 	<p><u>CHEVAL GODET DOUBLE (DOUBLE BEER)</u> 焙煎されたキルンドモルト（Kilned Malt）、ブラウンシュガー、そして Mosaic を含む4種類のホップを使用。異国情緒が感じられるフルーツの甘い香りがする。</p> 

詳細は以下までお問い合わせください：

ベルギー王国ワロン地域政府

貿易・外国投資振興庁 (AWEX)

〒102 0084 東京都千代田区二番町 5 4 ベルギー王国大使館

Tel: 03 3262 0951 Fax: 03 3262 0398

Email: tokyo@awex-wallonia.com