

WHAT'S CRAFT BEER



「クラフトビール」とは？

今、ブームを呼んでいるクラフトビール。それは、ビール職人が精魂込めて造り出す高品質なビール。そんなビールをビール職人に敬意を表し「手工芸品 (Craft)」に例えて『クラフトビール』と呼びます。

日本のクラフトビールの歴史

- 1 日本では、1994年にビールの酒税法が改正され、最低醸造量が2000キロリットルから60キロリットルへと規制緩和が行われ、小規模なビール醸造会社が誕生しました。
- 2 そんな土壌を経て日本でも小規模醸造所(マイクロブルワリー)でこだわりのビールが造られるようになりました。日本で作られるクラフトビールはその品質の確かさの裏付けとして、ビールの世界大会でも数々の賞を受賞しています。



クラフトビールの特徴

- 1 クラフトビールの特徴としてあげられるのが、まずその種類(スタイルと言います)の多さです。少量生産でサイクルが早い分、季節感も味わえ、バラエティ豊かな色や香りを楽しめ、その超美味な味わいは飲む人すべてを魅了しています。魅力的なスタイルの多様性は、作り手の個性と相まって常に進化を続けています。ブルワリーの数も、国内で約300社にのぼります。



代表的なビールのスタイル

あなた好みのビールは？



ヴァイツェン

通常ビールに使われる麦は大麦ですが、このスタイルは小麦から作られたビール。白濁した明るい黄金色で、酵母由来のパナナやクローブを思わせるフルーティーでスパイシーな香りが特徴。色がやや不透明なのは、小麦由来のタンパク質によるもの。苦みはほとんど無く、フルーティな香りは女性を中心に、大手ビールメーカーのピルスナーが苦手だという人にオススメのビールです。



ピルスナー

色はディープゴールドから薄い黄色で、白色の泡。日本におけるいわゆる「スタンダードなビール」です。日本の大手ビールが造っている主な種類がピルスナースタイル。若干の差はありますが、ホップの香りが程よく、喉越しが爽快で、苦みのキレもいい。アルコール度数も5%前後と低いものが多く、他の種類のビールに比べるとやや軽いテイストになるので、迷った時の1杯目としてもおすすめ。



ペールエール

明るい銅色のビールで、酵母由来のフルーティーな香りとホップの香り、苦味が特徴。大麦麦芽を使用し、酵母を常温で短期間で発酵させ、複雑な香りと深いコク、フルーティな味を生み出したビールのスタイル。ピルスナーに比べると、「濃い」と感じるかも。ピルスナーが好きな人なら、次のステップとして、ペールエールを飲んでみてはいかがでしょう？



スタウト

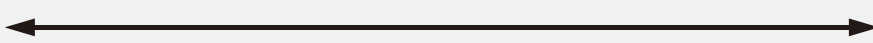
いわゆる「黒い色のビール」ですが、黒いから濃いだろ？と考えたら、実は違います。焙煎した麦芽を使用しているためロースト香や酸味を感じられ、上面発酵ならではのフルーティさも兼ね備えています。概ね豊かなコクがあるビールです。



IPA

IPAはインディアパールエール(India Pale Ale)の略。なぜ、インドかというと、その昔、イギリスからインドまでビールを運ぶ時に、腐敗しないように大量にホップを使ったという故事に由来しているそう。香りは柑橘系(グレープフルーツ、オレンジなど)のものが多く、はっきり言って苦いです(笑)。この苦みに慣れてくると、苦みが通り過ぎた後に、ものすごい爽快感を感じます。これが癖になってハマることは大アリ。

MILD



BITTER

自分好みのビールに出会って、ビールをもっと楽しもう！

