



キリンビール大学

BEER STYLE NOTE

ビアスタイルノート

What's Beer Style

クラフトビール人気で、新しい香りや味わいのビールと出会う機会が増えてきました。
個性的なビールの特徴や味わい方を知っていれば、よりおいしく！より楽しく！ビールを飲めるでしょう！

Point
1

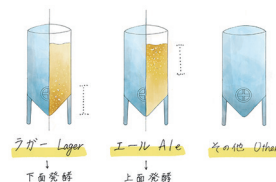
**ビアスタイルとは、ビールの種類のこと。
その数なんと、全世界に100種類以上！**



ビールづくりでは、原料や醸造方法を組み合わせることで、様々な味わいのビールが作られます。スッキリした喉越しのビールやフルーティーな香りのするビールなど、それらの種類は、ビアスタイルと呼ばれ、細かく100種類以上に分類されています。どんなビール(銘柄)でも、これらのビアスタイルに分類されるので、好きなビアスタイルを知っておくと、おいしく飲める銘柄の幅を広げられます。

Point
2

**ビアスタイルは、発酵方法の違いで分類される。
ラガー系、エール系、その他、大きく3つの区分！**



ビアスタイルは、発酵方法の違いで大きく3つに区分されます。ラガー酵母を使い下面発酵(10℃前後で約1週間)させるラガー系。エール酵母を使い上面発酵(20℃前後で3~5日間)させるエール系。これら2つ以外の方法でつくられる「その他」に分かれます。そして、さらに地域や原料で細分化していくと、100種類以上のビアスタイルにもなるのです。

Point
3

**日本でビールといえば、ラガー！
ラガーが発展したのはドイツやチェコ、エールはイギリス！**



日本でビールといえばラガー。ドイツやチェコで発展したビアスタイルです。スッキリ爽快なごとしが特徴で、世界中で広く親しまれています。一方、イギリスを代表するエールは、香り豊かで複雑な味わいのものが多く、バリエーションが豊富です。食事に合わせて飲み分けると、よりおいしくビールを楽しむことができます。

Point
4

**ビアスタイルに合わせたグラス選び！
新しいビールの魅力を発見できます。**



グラスによってビールの味わいが変わることをご存知ですか？ストレートタイプのグラスはビールを喉に直接注ぎ込むため、ラガーなどのごとしを味わうビールに向いています。香りを楽しむには口の開いたグラスがおすすめです。ぜひ、ビールとグラスの組み合わせを変えて、飲み比べてみてください。うまみや香りの変化を楽しみながら、新しいビールの魅力を発見しましょう。