



フルーツビール



分類：----

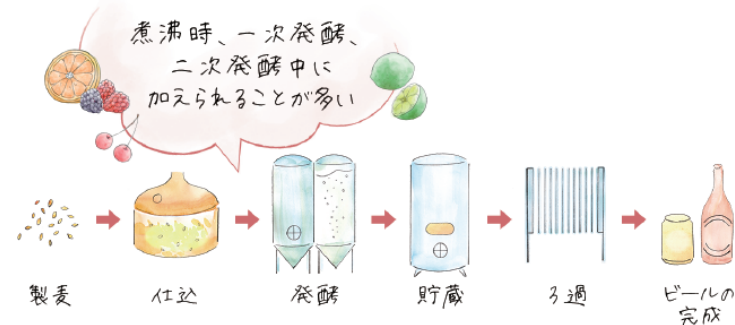
発酵方法：----

発祥国：----

Point
1

ビールとフルーツのカクテル？

いえいえ、れっきとしたビールです。



レッドアイのように、ビールとジュースを混ぜたものと思っている人が多いフルーツビール。実際にはホップのように「醸造の工程でフルーツを用いた」れっきとしたビールの種類なのです。製法はさまざまで、醸造の途中でフルーツを漬け込むもの、フルーツエキスを加えるものなど。最近は日本のクラフトビールでも増えてきました。ビールの爽快感とフルーツのフレッシュな香りが楽しめ「ビールはちょっと苦手」という方にも好まれています。

Point
2

ベルギーでは名産のさくらんぼをビールに



ホップがビールに苦味を与えるのなら、フルーツが甘みを与えるのもあります。北ヨーロッパでは野生種のベリー類がよく用いられ、甘すぎずバランスのよいフルーツビールが好まれています。その他にもフルーツビールに使われる果実の種類は多く、チェリー、ラズベリー、レモン、オレンジ、バナナ、苺、ライム、カシス、マンゴー、グアバ、マスカット、パッションフルーツ、青リンゴ、杏、パイナップル……と、多彩な味が楽しめます。

Point
3

匂い立つフルーツフレーバーを楽しむ

チューリップグラスがおすすめ

栓を抜いた瞬間に果実の香りが広がるフルーツビールですが、上品な甘酸っぱさを味わい、美しい色合いを楽しめるのもこのビールの特徴です。注いだビールが程よくかき混ぜられ、深いフレーバーがたつチューリップグラスは、フルーツビールにもってこいのグラスと言えます。



チューリップグラス

Beer log

No.

Name ビールの銘柄

Date 日付

. .

Style ビアスタイル

Rating お気に入り度



Country 原産国

ABV アルコール分

Raw Materials 原料

%

Appearance 外観

色味

淡い / 濃い

にごり

あり / なし

泡立ち

多い / 少ない

Aroma 香り

※ ページ下部に用語説明がございます。

スモーキー

(麦芽由来の香り)

1 2 3 4 5

フルーティ

(酵母由来の香り)

1 2 3 4 5

草木・フラワリー

(ホップ由来の香り)

1 2 3 4 5

Beer Taste 味わい

甘み

1 2 3 4 5

炭酸の刺激

1 2 3 4 5

苦味

1 2 3 4 5

後味の強さ

1 2 3 4 5

酸味

1 2 3 4 5

Memo 自由記入

飲んだグラスを塗ってみよう！



用語解説

【スモーキー】主にローストした麦芽を使ったビールから感じられる香り。【フラワリー】花のような、甘く華やかな香り。

【フルーティ】柑橘のような爽やかさや、甘い果実のような濃厚な香りなど。

Beer log

No.

Name ビールの銘柄

Date 日付

. .

Style ビアスタイル

Rating お気に入り度



Country 原産国

ABV アルコール分

Raw Materials 原料

%

Appearance 外観

色味

淡い / 濃い

にごり

あり / なし

泡立ち

多い / 少ない

Aroma 香り

※ ページ下部に用語説明がございます。

スモーキー

(麦芽由来の香り)

1 2 3 4 5

フルーティ

(酵母由来の香り)

1 2 3 4 5

草木・フラワリー

(ホップ由来の香り)

1 2 3 4 5

Beer Taste 味わい

甘み

1 2 3 4 5

炭酸の刺激

1 2 3 4 5

苦味

1 2 3 4 5

後味の強さ

1 2 3 4 5

酸味

1 2 3 4 5

Memo 自由記入

飲んだグラスを塗ってみよう！



用語解説

【スモーキー】主にローストした麦芽を使ったビールから感じられる香り。【フラワリー】花のような、甘く華やかな香り。

【フルーティ】柑橘のような爽やかさや、甘い果実のような濃厚な香りなど。