



Koninkrijk België



フランダース・エール



分類：エール系 | 発酵方法：上面発酵 | 発祥国：ベルギー | ビールの色



Point  
1

ベルギー、フランダース地方で造られる、酸味のあるビール



ベルギーのフランダース地方で造られる、酸味が特徴的なフランダースエール。フラマン語で「ジュール（酸っぱい）ビール」と呼ばれることもあります。西の方で造られるレッドエールと、東で造られるブラウンエールの二種類がありますが、いずれもそのビール造りの起源は、中世ルネサンス期にまで遡ります。プラムやブラックチェリーのようなフルーティーな香りと、爽やかな甘酸っぱさが、くせになる味わいです。

Point  
2

赤ワインのようなビール？

西フランダースで造られるレッドエール



フランダース・レッドエールは、主にフランダース地方の西側で造られます。オーク樽で2年間ほど熟成させますが、その際に木樽の内側にコーティングを施さず、ビールと木を直接に触れさせます。それにより、樽に住む野生の乳酸菌がビールを酸っぱくし、同時に、樽に含まれるタンニンなどの成分がビールをチェリーのような濃い赤に染めあげるのです。その鮮やかな色とフルーティーな香りから、多様なビアスタイルの中で最も赤ワインに近いビールとも言われています。

Point  
3

モルトのフレーバーと酸味が調和する、  
東フランダースのブラウンエール

フランダースの西側で造られるレッドエールに対して、主に東側で造られるのがブラウンエール。レッドエールと同じく酸味のある味わいですが、カラメルモルトやチョコレートモルトを使用し、豊かなモルトの風味を持つところが異なります。また、オーク樽ではなく主に金属製のタンクで熟成させます。若いビールと熟成させたビールをブレンドすることで酸味のバランスを取り、魅力的な味わいを造り出しています。



## 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。