



U.S.A.



アメリカンラガー



分類：ラガー系 | 発酵方法：下面発酵 | 発祥国：アメリカ合衆国 | ビールの色



Point
1

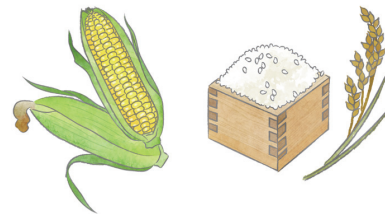
明るく黄金に輝く！ さっぱり飲めるアメリカンラガー



淡い金色が美しい、下面発酵ビール。発祥地の名を取ってアメリカンラガーと呼ばれていますが、今では世界各国で飲まれています。麦芽の風味やホップの苦みは弱く、クセがなくさっぱりとした味わいが特徴。強めの炭酸で、爽やかなのどごしを楽しめます。

Point
2

爽やかな口当たりは、副原料が生み出す！



アメリカンラガーは、麦芽以外にお米やトウモロコシといった副原料も使用しており、それによって爽やかで軽い口当たりを生みだしています。かすかに、トウモロコシの甘みを感じることもあります。

Point
3

夏にピッタリ！ 爽快感たっぷりのビールです！

強めの炭酸とすっきりした爽快感が特徴のアメリカンラガーは、5～7℃に冷やして飲むのがおすすめです。グラスは、のどごしとキレを楽しめるビルスナーグラスがぴったり！ 乾いた喉を潤してくれるような軽い飲み口で、暑い夏こそ存分に楽しみたいビールです。



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。