

FRANCE NEW ARRIVAL

アラリック/ナチュラル・クラフトビール

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】100%オーガニック
元ソムリエが造るクラフトビール

フランスでは珍しい軟水

「フランスのクラフトビールは不味い」は有名な話です。そもそも石灰岩盤の影響を強く受けているフランスの水は極度の硬水。髪の毛を洗えば髪の毛はきしみまじ、飲めば明らかに硬い…。ビールの命は水です。そしてビール造りには軟水が求められるのをご存知でしょうか？軟水でないとビールのふくよかさや素材感は失われてしまうのです。しかし、あったんです！フランス南部モンペリエの西ベジエには石灰岩盤がなく、この水はフランスでは珍しい軟水でした。甘み、ホップ独特の苦味を消してしまうカルシウムや鉄分、塩がほとんどなく、フランスで最も硬度が低いのです。

オーガニック素材しか使わない

この水に目を付けたのがソムリエとして働いた後、ワイン造りの現場を経験していた「セバスチャン」とワインの流通で働いていた「ジャン・オリヴィエ」の幼馴染 2 人組。2 人はレストランのビールのレベルの低さに気付き、自分達でビールを造ることを決意。ベジエの町に年間生産量、僅か 7,500 ヘクトリットルという非常に小さなブリューワリーを設立した。原材料は 100%オーガニック。ホップも小麦、大麦は勿論、使われる素材は全てオーガニック。とにかく自分達が飲みたいと思えるビールを造りたいのだそう。フランスで最も厳しい AB 認証と EU の認証も得ている。



■ブロンド

ペール・エール（上面発酵）

モルト： 50% PILSNER, 36% PALE MALT, CARA, MUNICH, T58

ホップ： PERLE, BREWERS GOLD

アロマホップを使った華やかな香が特徴的。繊細な味わいのピルスナー・モルトで癖の無い味わいなので料理を選ばない。比較的軽め。

■アンブレ

アンブレ・エール（上面発酵）

モルト： 36% CARA, RED50, PILSNER, MUNICH, BE256

ホップ： BREWERS GOLD, TRADITION

苦味の強いホップを使い、焦がしたモルトで少し色付いている。キャラメリゼのニュアンスが香ばしい。非常に複雑性のあるビール。

■トリプル・グレイン

ストロング・エール（上面発酵）

モルト： 76% PILSNER, CARA, CRYSTAL, WHEAT, RYE, ACIDULATED, ABBAYE

ホップ： BREWERS GOLD, MARYNKA, SAAZ, WAKATU

アルコール度数 8.5%。大麦、小麦、ライ麦を使用。少し苦味のあるオレンジピールのニュアンスでエキゾチック。伝統的アピイ・ビール。

商品記号	ワイン	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1465	Blonde ブロンド	330×12	780	ペール・エール（上面発酵）	1,200 本	ケース
A1466	Ambree アンブレ	330×12	820	アンブレ・エール（上面発酵）	1,200 本	ケース
A1468	Triple Grain トリプル・グレイン	330×12	820	ストロング・エール（上面発酵）	1,200 本	ケース
A1687	India Pale Ale インディア・ペール・エール	330×12	820	IPA（上面発酵）	1,200 本	ケース
A1686	Blanche ブランシュ	330×12	820	ヴァイツェン（上面発酵）	1,200 本	ケース

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

- 登録はQRコードで簡単
- 読者限定「特別条件」

- 限定品、最新入港案内
- 試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM