

FICHE TECHNIQUE (製品情報)



製品名	Fée Steve (フェ・スティーヴ)
ブランド名	Valduc (ヴァルデュック)
製造社名	Brasserie Valduc-Thor (ヴァルデュック=トール醸造所)
生産者住所	Rue du Ponceau 38 – 1360 Thorembais-St-Trond, Belgique
生産国	ベルギー (ワロン地域)
内容量	330ml
保存方法	直立させ、冷暗所で保存
輸入方法	全量低温管理輸入

アルコール度数	6.3%
原材料	麦芽、ホップ
アレルギー物質	大麦、グルテン

スタイル	ブロンド・エール
IBU (苦味指数)	25
EBC (色指数)	18
飲用最適温度	7°Cから12°C

商品説明

選りすぐりの材料のブレンドを情熱で仕上げた、爽快なブロンド。
甘みと苦みと繊細な泡が混ざり合い、
味覚に魔法をかけて男女を問わず魅了する。
あらゆる場面に相応しい、繊細なキャンディの香り。

<https://www.brasserievalduc.jp/>

ウェブサイト



輸入者

今屋株式会社

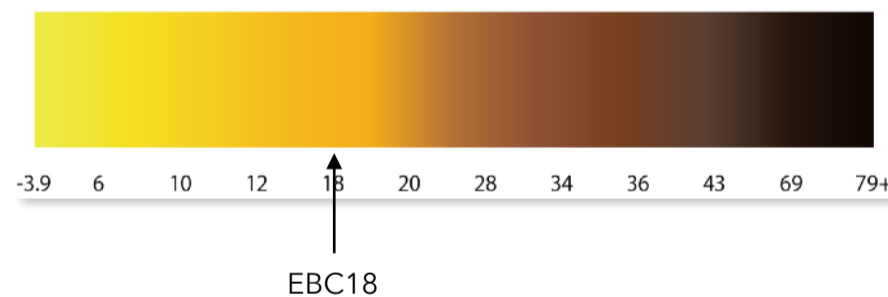


ビエール・ブロンド (仏:Bièrre blonde、蘭:Blonde):

製法ではなく色による定義であるため、さまざまなビールを内包する。ベルギーで作られるブロンドは基本的に上面発酵だが、下面発酵のものはピルス(ピルスナー)やドルトと呼ばれるものになる。上面発酵の場合もなめらかなで、麦芽自体が強い風味を持たない場合が多い。酵母や製法による味の差異が大きく、アルコール度数も様々で、多様なスタイルのビールがある。ベルギーではセゾン、トリプル、トラピスト、ランビック、ファロなどにブロンドが多い。近年はより強いホップの香りを求める傾向によりIPAが人気を博し、ベルギーでも独自のIPAを生み出しているが、その多くがブロンドだ。



簡易 EBC チャート



ヴァルデュック=トール醸造所

醸造研究所の二人が実現した、ベルギービールの完成形。

材料は、水、麦芽、ホップ、酵母のみ。

すべて地元のものから自らの手で収穫する。

醸造残渣を牛に与え、その堆肥から大麦は作られる。

最新の醸造法と伝統を組み合わせ、最高の風味を実現。

ベルギービールながらスパイスを入れない、純粋な味。

卓越した原料と技術により、風味が複雑に絡み合う。

18世紀続く醸造所を現代に復興させた、伝統と革新の新鋭。

FICHE TECHNIQUE (製品情報)



立ち香	柑橘、赤系果実
含み香	バナナ、キュベルドン
飲用最適温度	7°Cから12°C

マリアージュのキーワード			
生牡蠣	フォワ・グラ	アルティショー	ダークチョコレート
ポテトフライ	白身魚のフライ	生ハム	生姜
玉ねぎ	鶏肉	豚肉	塩キャラメル

料理の例	
前菜	フィッシュ&チップスの巻貝とアスパラガス添え、白ビール入りマヨネーズソースがけ
魚料理	鱈のフライ、マッシュルームソース
肉料理	プルーンと豚肉の包み焼き、玉ねぎのコンフィ添え
プレート	ニース風ピサラディエール
デザート	フォンダン・ショコラ

