

# FICHE TECHNIQUE (製品情報)



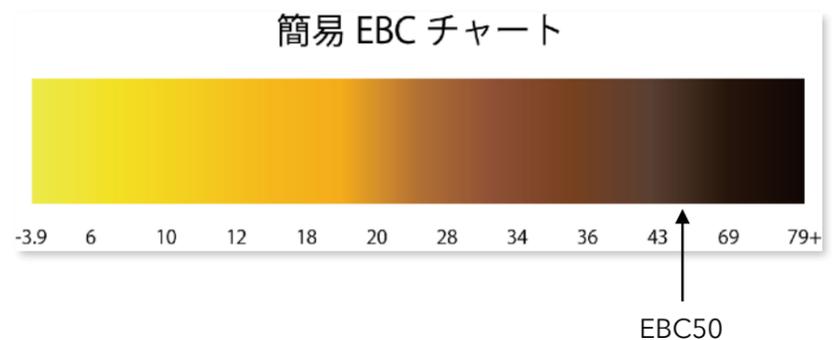
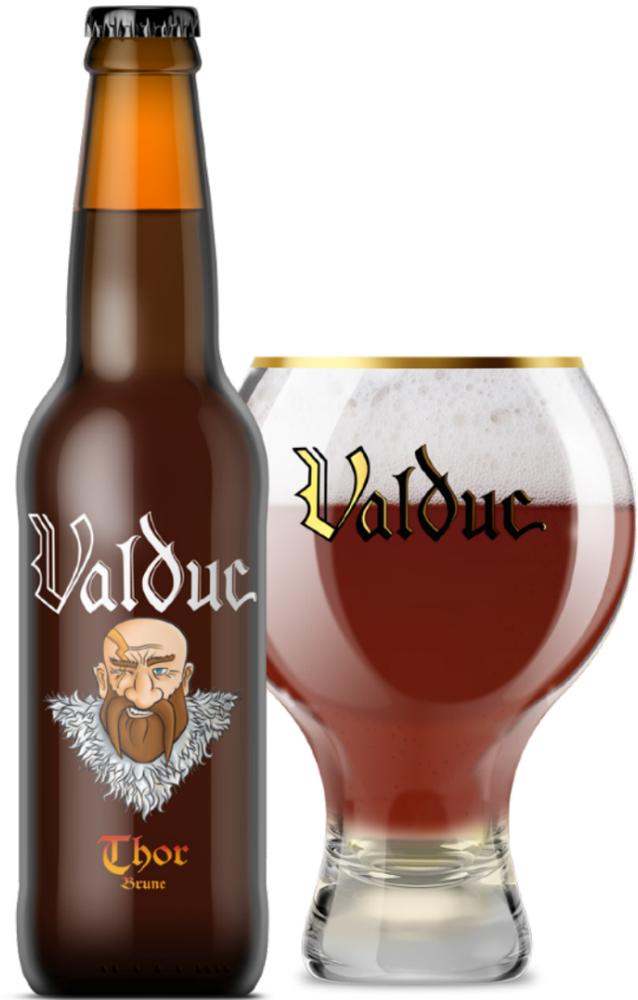
製品名	Thor (トール)
ブランド名	Valduc (ヴァルデュック)
製造社名	Brasserie Valduc-Thor (ヴァルデュック=トール醸造所)
生産者住所	Rue du Ponceau 38 – 1360 Thorembais-St-Trond, Belgique
生産国	ベルギー (ワロン地域)
内容量	330ml
保存方法	直立させ、冷暗所で保存
輸入方法	全量低温管理輸入

アルコール度数	9%
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	ブリュヌ (ブラウン)
IBU (苦味指数)	20
EBC (色指数)	50
飲用最適温度	7°Cから12°C

商品説明
ウイスキー同様ピートで焙煎した麦芽が、スモーキーをもたらすブリュヌ (ブラウン)。焦がした木やチョコレートの中に、ほのかな苦味、キャラメリゼしたバーボンのような、繊細かつ野趣溢れる香り。百聞は一飲に如かずと言うべき、飲めばわかる逸品。

ウェブサイト	<a href="https://www.brasserievalduc.jp/">https://www.brasserievalduc.jp/</a> 
輸入者	今屋株式会社



ビエール・ブリュヌ (仏:Bière brune、蘭: Donker bier) :

焙煎された麦芽によって醸造されるビールのことを指す。製法ではなく色によって定義される。そのため、TripleやQuadrupleであっても色についてはBruneと言われる。一般にEBC50以下をBrune(茶色)といい、それ以上をnoir (黒)というが、EBC150の場合でもBruneと書かれる場合もあるため、明確な定義はない。焙煎由来の香りが特徴であり、その結果ホップ由来の苦味が穏やかになる場合が多い。ドイツのDoppelbock、イギリスのポーター、アメリカのブラックIPAなども有名。

## 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。

すべて地元のを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	ピート、ウイスキー、バニラ、焼いた木
含み香	チョコレート、燻製、アメリカンオーク、バーボン
飲用最適温度	7°Cから12°C

マリアージュのキーワード			
生ハム	ソシソン・フュメ	サーモン	オイルサーディン
牛肉	ジビエ	スパイス	きのこ
燻製	トマト	バーベキューソース	カカオ

料理の例	
前菜	シャルキュトリーの盛り合わせ
魚料理	イワシのタルト、ラングドック風
肉料理	ローストビーフ
	リブ肉のアンバーエールとハチミツマリネ、セージと醤油をかけて
プレート	オニオンコンソメスープ
	東京風おでん
デザート	フォンダン・ショコラ
	ゴーフルのクレームシャンティエのせ
	クレーム・ヴァニエユ

