

FICHE TECHNIQUE (製品情報)



製品名	Fée Verte (フェ・ヴェルト)
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	4.7%
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	I.S.A.
IBU (苦味指数)	30
EBC (色指数)	14
飲用最適温度	7°Cから12°C

商品説明
緑の妖精がもたらす、魅惑のインディア・セッション・エール。 口に含むとバラの花、そしてすぐにパッションフルーツ、 次いで柑橘の香りが口中に広がる。 深い苦味と繊細な泡、軽やかな味わい。 溢れるばかりのホップの香り。

ウェブサイト	https://www.brasserievalduc.jp/ 
輸入者	今屋株式会社

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。

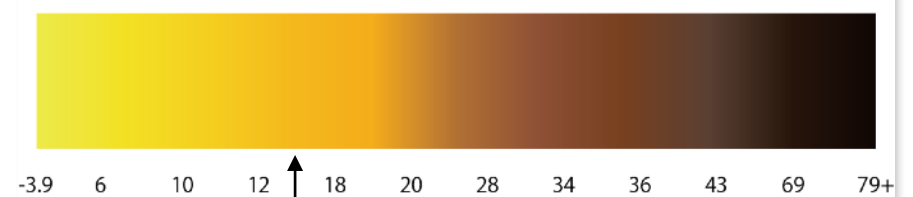
ベルギービールながら**スパイスを入れない**、**純粋な味**。

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**。



簡易 EBC チャート



EBC18



I. S. A. (India Session Ale) :

インディア・セッション・エールは**セッション・I.P.A.** (I.P.A.についてはBar Bippalに記載)と同じ概念で、近年**アメリカのクラフトビール**によって作られた名称。アルコール、苦味が強くなりすぎたI.P.A.に対し、より**苦味とアルコールを抑えて飲みやすく**するために'light'や'lite'という言葉を使いたかったが、大手に商標登録されて使えなかった。そこで、セッション(session)という用語を用いたともいう。セッションという概念は、スタイルというにはあまりにも緩やかなもので、概ね**5%を下回り**、**飲みやすいビール**はなんでもセッションと言われうる。そもそも、セッションというのは英国で第一次対戦中に、パブは朝夜の部(session)に分かれて営業し、その間飲み続けられるという意味に由来するという。たとえば英国のサミュエル・ベケットが1938年に書いた「マーフィー」という戯曲に'evening session'などの形で現れるものの、'session beer'という概念があるわけではなかったようだ。今あるような'session'というビールのイメージとして使われ始めたのは、**1980年代以降**であり、アメリカのThe Notchの成功により**2011年頃**から、世界中に広まったことは確かだろう。

FICHE TECHNIQUE (製品情報)



立ち香	花のブーケ、草本系
含み香	バラ、ライチ、パッションフルーツ
飲用最適温度	7°Cから12°C

マリアージュのキーワード			
ヤギのチーズ	フォワ・グラ	ハンバーガー	鶏肉
ポテトフライ	白身魚のフライ	生ハム	豚肉
タイム	玉ねぎ	生姜	タイ料理

料理の例	
前菜	アボカドのサラダ、マンゴーとパッションフルーツソース
魚料理	スズキのシュニツェル、ポテトフライ添え
肉料理	豚バラ肉とすね肉の煮込み プルーン、玉ねぎと鶏肉のコンフィ
プレート	ひき肉とタイスパイスのショーソン (半月パイ包み) シュヴロタンのタルティフレット
デザート	オレンジ・ミルフィーユ、みかんのハチミツがけ

