

FICHE TECHNIQUE (製品情報)



製品名	RIO (リオ)
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	8%
原材料	麦芽、ホップ
アレルギー物質	小麦、大麦、グルテン

スタイル	トリプル
IBU (苦味指数)	30
EBC (色指数)	22
飲用最適温度	7°Cから12°C

商品説明

4種類のモルトと4種類のホップ、それだけを使った琥珀色のトリプル。
口に含むたびにキャンディが香り、テロワールを呼び起こす。
4つのホップは豊かな柑橘の香り。
春から冬まで、あらゆる季節のビール。

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

ウェブサイト



輸入者

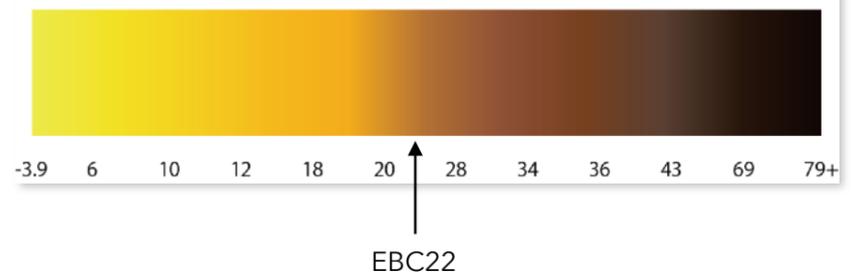
今屋株式会社



トリプル、トリペル (仏:Triple、蘭:Tripel):
アルコール度数3%のビールより**三倍強い**ことから名付けられた。
遅くとも**中世**から作られているスタイル。
現在は、まるやかながら**味わいが強く**、酵母とホップ由来のブーケの様な**複雑な香り**を持つ、**7%以上の上面発酵ビール**を指す。
名前から三回発酵と常に混同されがちだが、通常は一次発酵と、糖と酵母を添加した瓶内二次発酵の、**二回発酵**であることに注意したい。



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	シトラス、キャンディ
含み香	キャラメル、ハチミツ、シトラス
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	乾燥コリアンダー
マロワール	チェダー	マンチェゴ	バター

料理の例	
前菜	シェーヴルのフィユテ・オ・フロマージュとバルサミコ・チャツネサラダ
魚料理	鱈のフライ、マッシュルームソース
肉料理	スペアリブのロースト (はちみつとビールで漬け込む) ブルーン、玉ねぎと鶏肉のコンフィ
プレート	シュペツレのエミュルジョン・クレーム添え、カレー風味 チコリとハムのベシャメル・グラタン
デザート	フォンダン・ショコラ

