

# カフェウブドの 楽しみかた

カフェウブドのコンセプト

〔クラフトビールとフリッター〕  
〔純米酒とお惣菜〕のマリアージュ

お酒と料理のペアリングをお楽しみくださいませ

## クラフトビールの楽しみかた

「クラフトビール」とは、小規模なビール醸造所で、職人が精魂込めて造っているビールです。職人が造り出す高品質なビールを「手工芸品(Craft)」に例えて、クラフトビールと呼ばれています。そして世界中には数多くの種類のビールが存在しておりますが、その中でビールの基本となる6種類をご紹介します。ご参考いただければ幸いです。

### ビール早見表

#### LAGER ラガー

下面発酵ビール

低温(5度)で発酵させたビールで、発酵の終わり頃に酵母が下に沈む製造方法で醸造する。冷やして飲むと美味しい。ピルスナー、黒ビールなどがこのタイプ。

#### ALE エール

上面発酵ビール

比較的高温(20度前後)で発酵させたビールで、発酵中に酵母が浮き上がることからこう呼ばれる。発酵温度の20度程度で飲むのが最適だが、冷やしても美味しい。エール、スタウト、ポーター、ヴァイツェンなどがこのタイプ。

ALC  
度数(%)

5

4

3

3

4

5

6

7

8



#### ピルスナー

ホップの苦味とシャープな味わい。日本のビールのほとんどがピルスナー。

#### ヴァイツェン

小麦麦芽を50%以上使用した白濁ビール。苦みが少なくフルーティな香り。



#### IPA

非常に強いホップの香りと強烈な苦み、インパクトのある個性的な味わい。



#### ペールエール

ホップ由来の華やかなアロマ、強い苦み、ほのかにフルーティな味わい。



#### スタウト

なめらかな泡と濃厚な味。苦味は強いが濃厚なコクによってあまり苦みを感じない。

#### フルーツビール

天然果汁もしくはフルーツ香料を加えられて造られるビール。フルーティな味わい。

