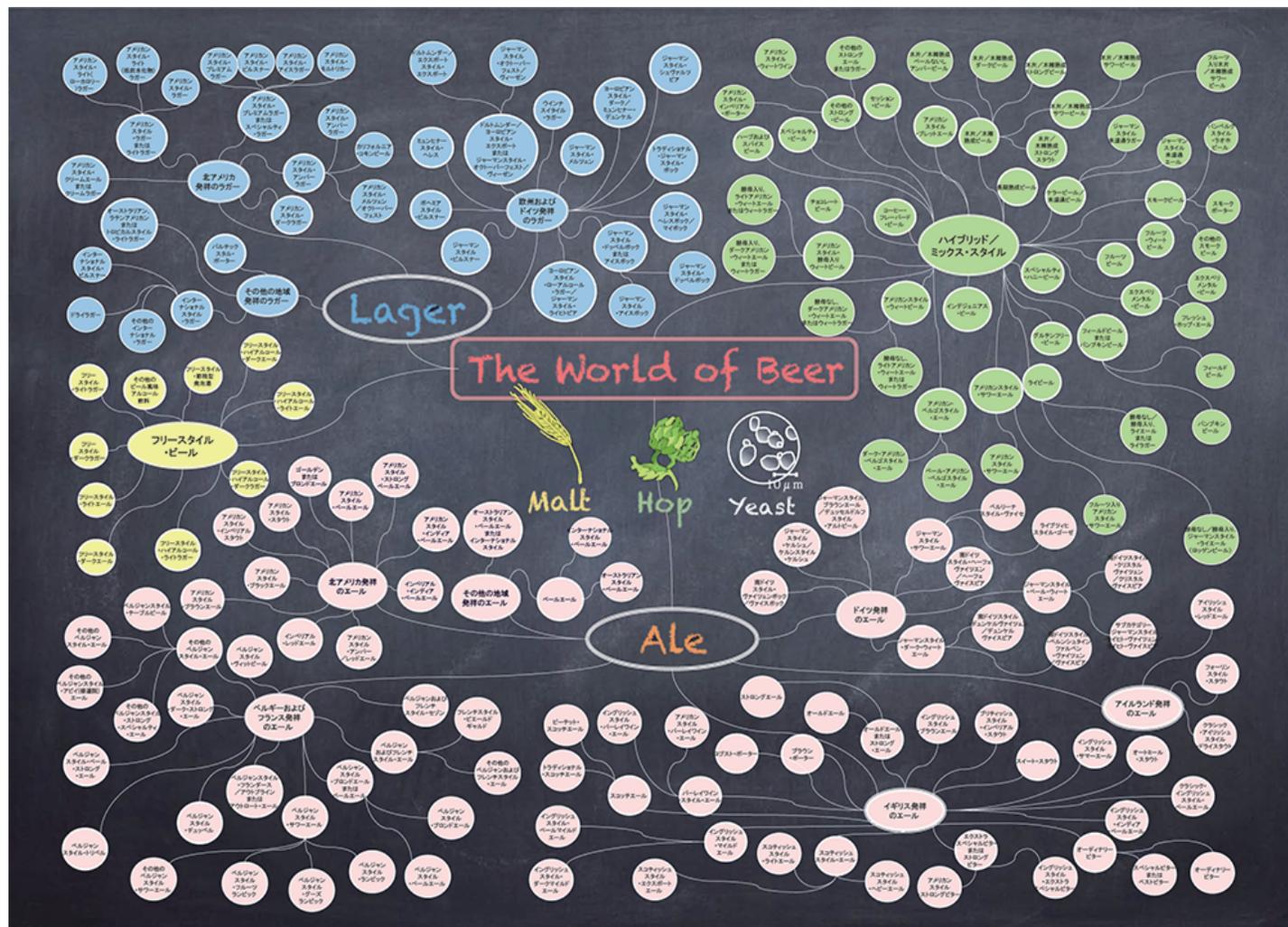


近年、ビール市場では今までの一般的なビールに加え、個性を生かしたクラフトビールへの関心が強まっています。現在、日本で販売されているビールの種類は「ピルスナー」と呼ばれるものが大半ですが、ビールのスタイルはなんと 100 種類以上。実にさまざまな種類のビールが存在します。



## クラフトビールって何？



日本では、クラフトビールに明確な定義はありませんが、タップ・マルシェでは、ビール好きの職人が、自らの遊び心と感性を詰め込んでつくったビール、と考えます。

- 伝統的なスタイルを踏襲したもの、
- インスパイアされて進化させたもの、
- ユニークな副原料や醸造法を駆使した独創的なビール、

といったようにクラフトビールには多くのスタイルが存在します。

## ビアスタイルを知ろう

ビールの種類のことを、ビアスタイルと呼びます。

ビールづくりでは、原料や醸造方法を組み合わせることで、さまざまな味わいが生まれます。

スッキリとしたのどごし、重厚な味わい、フルーティな香りなど、ビールの種類は細かく分類すると 100 種類以上あり、それらはビアスタイルと呼ばれています。

好きなビアスタイルを知っておくと、おいしく飲める銘柄もわかり、より深くビールの世界を楽しむことができます。



ピルスナー



エール



ホワイト



ダーク



IPA



その他

## ① ピルスナー

爽やかな苦味とスッキリとした味わい。

ラガー酵母をつかって、下面発酵で醸造される、

ホップの苦味とスッキリ爽快なのどごしが特長のビアスタイルです。

チェコの「ボヘミアン・ピルスナー」や、ドイツの「ジャーマン・ピルスナー」などがあります。

日本の大手ビールメーカーの作るビールの大半は「ジャーマン・ピルスナー」がお手本とされており、私たちにあって一番親しみのある味わいのビールです。



## ② エール

香り豊かで複雑な味わい。

エール酵母をつかって、上面発酵で醸造されるビアスタイルです。

フルーティな香りを持つものなど、豊かで複雑な味わいのものが多く、バリエーションが豊富です。

ゴクゴク飲むのではなく、ゆっくりと風味を楽しみながら味わうビールともいえます。

イギリス発祥の「ペールエール」が有名です。



### 3 ホワイト

苦味が少なく、クリーミーな味わいと爽やかな酸味。

ホワイトはエール的一种で、小麦麦芽の使用による白濁した色が特長です。ドイツ生まれのヴァイツェンは、酵母由来のバナナやクローブのような香りが特長で、ベルギー生まれのホワイトエールは、煮沸時にコリアンダー、オレンジピールで風味付けすることによるスパイシーな香りがビールファンを魅了しています。



### 4 ダーク

深煎りならではの濃厚でコクのある味わい。

ダークは黒くなるまで深く焙煎した大麦麦芽を原料として醸造されるビアスタイルです。ビールの色は名前の通り黒く、炭酸は弱めですが、個性が強く濃厚でコクのある味わいが愛されています。アイルランドの「スタウト」が有名。クリーミーな泡も特徴です。



### 5 IPA

ホップの香りと苦味が効いた強めの味わい。

18世紀末にイギリスからインドに運ぶために生まれたIPA（インディア・ペールエール）。長い航海で品質劣化しないように、大量のホップを使い、アルコール度数を高め醸造されたビールがその起源です。その為、ホップの強い香りと苦味、アルコール感が特長で、インパクトのある味わいになっています。



### 6 その他

クラフトビールの種類は100以上。

ここでご説明したビアスタイル以外にも、さまざまな原料や方法で作られたものが数多くあります。フルーツを加えたもの、木の香りをつけるため木片と一緒に熟成させたもの、アルコール度数が10%以上のもの……。多くの醸造所の造り手たちが、それぞれの創意工夫を重ねてクラフトビールを生み出しています。ぜひ、そんないろいろなビールもお楽しみください。

