

ようこそ、クラフトビールの世界へ。

### 月の生活特製 テイastingシート



今月号は、いつもと違う特別な構成でお届けします。  
このシートを広げて、手順に沿って進めるだけで、  
本格的なビールのテイastingを体験することができます。  
ビールの味わいの「奥深さ」をゆっくり楽しむ夜、というのも、また乙なもの。  
テイastingはきっとあなたのビールの世界を広げてくれます。

照明や自然光にかざして見ると  
GOOD

#### STEP 01 色・外観を見る

グラスにビールを注いだら、まずは「ビールの色」を眺めてみてください。「ビールの色は黄金色」とよく言われますが、ビアスタイル(ビールの種類)によって、ビールの色は大きく変わります。



Pale Straw 淡い麦わら色  
Straw 麦わら色  
Pale Gold 淡い金色  
Deep Gold 深い金色  
Black 黒色

淡い麦わら色(ペールストロー)、深い金色(ディープゴールド)、真っ黒(ブラック)など、感じ方も人それぞれ。ビール本来の色をじっくり確かめてみてくださいね。

今日のビールは  
何色ですか?

もーりー

よなよなエールは  
Deep Goldかな。  
「琥珀」や「メープルシロップ」の  
色にも見えるな。

#### STEP 00 準備

今日のビールを選んで  
グラスに注ぎましょう。



ビールは温度によって、感じられる香りが変わることも。香りの変化も楽しみの1つ!

どのような香りを感じますか?

#### STEP 02 香りをかぐ

次はグラスを2~3回まわしてから、香りをスウッと嗅いでみてください。クラフトビールは、ビアスタイル(ビールの種類)によって香りがまったく異なります。

オレンジのような柑橘香、ピーチのような甘くフルーティーな香り、青々しい草の香り……。ひとつだけでなく、ふたつ以上の香りが絡み合っている場合も多々あります。わくわくしながら、いろんな香りを見つけてみるのも楽しいですよ。

#### STEP 03 味わい、感じる

最後に、ビールを味わいます。ビールを一口ゆっくり含んだら、舌全体を使って味わい、静かに飲みこみます。「飲みはじめ」から「後味の余韻」までに、どのような味わいを感じましたか? ビールは苦み、甘み、酸味……さまざまな味わいを包括しているんです。ビールを飲んでみて、感じたことを言葉で表現すると、そのビールのもつ特徴や個性に気づくことができますよ。



ちゃっぴー

自分の記憶の引き出しを開けて  
香りや味わいの表現を探してみよう!  
自分なりの言葉でOK!

裏通りのドンダバダは、  
みずみずしい果実のような  
香りを感じられるのが  
好きだな。

なおやん



今日のビールの味は、  
好き or 普通 or 苦手

どのようなところが好き(苦手)ですか?

どのような時に飲みたくなる味ですか?

人によって感じやすい得意な香り、  
感じにくい不得意な香りがあるんですよ。  
香りの感じ方には個人差があるので  
人と同じ香りが感じられなくても大丈夫!

#### ビールのアロマ

フルーティー 果物のような ライム レモン オレンジ トロピカル フルーツ りんご 白ブドウ	フローラル 花 草のような グラッシ 芝 松	ハーバル ような ディル セージ レモングラス コリアンダー 胡椒 クローブ	ウッディ 木のような ひのき 土のような アーシー 土 ナッツ のような ナッツ	焦げ感 コーヒー 甘い香り カカオ ナッツ
--	---------------------------------------	---	--	-----------------------------------

# ビール出荷前の最終関門！ 「テイasting」に迫る。



**み** なさんこんばんは！  
最近、1990年代・2000年代のドラマを観ながら、ビールを飲むことにハマっているブルワリーの「がみた」です。



がみた

オモテ面のテイastingシートは楽しんでいただけましたでしょうか？ こちらの中間では、日々製造現場で行っている「テイasting」の様子をお届けします。  
おいしいビールをお届けするために不可欠で大事な工程となる「テイasting」。みなさまの元に届く前に、こんなことが行われているんだ〜と想像していただきながらご覧いただければ幸いです！

## 大事なのは、 「色」「香り」「味」

テイastingでは、  
それぞれの「色」「香り」「味」に  
着目します。



### 「テイasting」、それすなわち「香味検査」

① 言で「テイasting」というと、ビールの試飲かな？ 味利きをするのかな？、と思われるかもしれませんが、大きく捉えれば同じなのですが、今回お伝えしたいのは「香味検査」という意味でのテイasting。いわば、出荷前のビールの最終関門です。

(=最新ロット)を2本、その前に充填されたビール(=1つ前のロット)を1本、計3本を用意します。どのビールが1つ前のロットなのかは誰にもわからないようにした状態で、5〜6人で集まってテイastingを行い、出荷の最終判定をします。

よなよな里では、「トライアングルテスト」という手法で香味検査をしています。まず、同じビールの種類で、直前に充填されたビール

ちゃんりよ



### POINT 01 まずは「色」!

普段楽しむのであれば、ぶしゅっとしたあとにグラスに注いだら、すぐ飲んでしまいたいものですが、そこはお仕事ですのでグッと我慢……。グラスを光に透かしながら、「明るいゴールド」「クリアで透き通っている」「ヘイジー(かすんでいる)」といった言葉で表現していきます。例えば、よなよな



エールは「ディープゴールド」や「琥珀色」と言われることが多いですね。色をあらわす単語は意外とたくさんあるので、自分のイメージ通りの色を伝えられるよう、いろいろな色を調べてみるのも面白いですよ!

### POINT 02 次に「香り」!

鼻をグッと近づけて、身近なものに例えて表現します。例えば、レモン・シトラス・グレープフルーツ・オニオン……。インドの青鬼の香りは、よく「グレープフルーツ」「グラッシー(力強い草のような香り)」と表現されています! 同時に、オフフレーバー(望ましくない香り)がないかも確認します。ずっと香りを嗅いでよくわからなくなってきたら、自分の服の香りを嗅ぎます(笑)。そうすると鼻がリセットされて香りがわかりやすくなるんです(本当ですよ!)。ぜひやってみてくださいね。



### POINT 03 最後に「味」!

色と香りを確認したあとに、いよいよ味わいのテイastingに。甘み・苦味・酸味・渋みの強さや、コク・ボディ感、炭酸ガスの強さなどが、ビールのコンセプト通りであるかをチェックします。「-」「+」「++」「+++」など、自分の舌が感じた通りにシートに記入していきます。香りの時と同様に、異常な香りがどうかの判断も同時に行っていますよ。



### おいしいビールだけをみなさまの元へ!

③ つのビールをテイastingしたら、どれがひとつ前のロットだと思うかをテイastingシートに記入し、かつそれぞれの出荷の可否を判断します。75%以上の人ロットを識別でき、かつ出荷不可の判断をした場合には、該当ロットは出荷しません。ビールの化学的検査も行っていますが、最終的な出荷の可否は人の感覚で判断しているんです。

テイasting後は、各々のコメントを共有して、意見交換を行っています。他のスタッフの意見を聞きながら、もう一度色を確認してみたり、香りを嗅いでみたり、みんな

切磋琢磨しています。香りの表現は人それぞれで、たま〜に周りの人には理解できないような表現が出てくることもあります。例えば、「おばあちゃんちのにおい」。……わかりそうでわからない絶妙感。これも醸造所の日常です。



ということで、醸造所で行われているテイastingの日常をお届けいたしました。醸造所のことで気になることがありましたら、ぜひリクエストをお送りくださいませ。ではまた! がみたでした。

がみた



### おまけ



車がないと生活できない場所にある醸造所なので、スタッフはだいたいみんな車移動。テイastingをする際には車のカギを預かっています。カギには栓抜きがついていることが多く、いろいろなブルワリーの栓抜きが見られて楽しいですよ。