

ビールのテイスティング 表

Rev2.0

Sheep

Happy New Beer

Snaker NAKAJIMA

snaker
NAKAJIMA



はじめに

高度経済成長に伴ってビールという飲み物が大衆化し、一般庶民へ浸透しました。

しかし、ビールは大衆酒として出回っていますが、保存性も長期保存に向いていなく、注ぎ方によっても味が左右されてしまう極めて繊細な飲み物です。

「とりあえずビール」の宴会の席における最初一杯だけ文化、また手軽にのどを潤すことができる酒、アルコール度数が低くがぶ呑みできる酒、



また、ビール＝苦いもの のイメージから、ビールが敬遠され、じっくり味わう人が少ないのが現状です。

実は、ビールにもワインのような官能表現があり、ビール香味の国際用語は1979年にMeeligaadらによって“Flavour wheel”として発表されています。

具体的に言うと、以下のようなものです

アルコール的な、溶媒様な、エステル様な、果実のような、アセトアルデヒドの、花の香りのような、ホップのような

樹脂的、ナッツのような、草のような、穀物のような、麦芽のような、麦汁のような
カラメル的な、焦げたような、フェノール的な

脂肪酸のような、ダイアセチルのような、腐敗油のような、オイル的な

硫黄のような、亜硫酸のような、硫化物のような、調理野菜的な、酵母の

劣化した、ケモノ臭い、紙の臭い、皮の臭い、かび臭い、

酸味、酢酸味、酸っぱさ、甘味、塩味、苦味、アルカリ味、

口腔にまつわりつく、金属的な、渋い、粉っぽい、炭酸の刺激感、温まるような、厚みのある

今回は、このティスティングを日本人の馴染みのある項目だけぬきとり

主要のビールのティスティングを行いました。

今まで、なんとなくビールを飲んでた方、またこれからビールデビューをする方への参考になれば幸いです。

尚、あくまで筆者の主観で書いてあるので、、、今後は少しずつ修正することもありますのでご了承ください。

Class 1 AROMATIC,FRAGRANT:芳香性/**FRUITY:**果実臭/**FLORAL:**花の香り

ALCOHOLIC アルコー尔的な SOLVENT-LIKE 溶媒様な

ESTERY エステル様な FRUITY 果実のような

ACETALDEHYDE アセトアルデヒドの FLORAL 花の香りのような HOPPY ホップのような

Class 2 RESINOUS :樹脂臭/**NUTTY :**ナッツ臭/**GREEN, GRASSY :**草の臭い

RESINOUS 樹脂的 NUTTY ナッツのような GRASSY 草のような

Class 3CEREAL :穀物臭

GRAINY 穀物のような MALTY 麦芽のような WORTY 麦汁のような

Class 4 CAMELIZED :カラメル臭/**ROASTED :**焦げの香り

CAMEL カラメル的な BURNT 焦げたような

Class 5 PHENOLIC:フェノール臭/**PHENOLIC:**フェノール的な

PHENOLIC フェノール的な

Class 6 SOAPY:石鹼臭/**FATTY DIACETYL:**脂肪/**OILY:**ダイアセチル/**RANCID:**オイル臭、腐敗臭

FATTY ACID 脂肪酸のような DIACETYL ダイアセチルのような

RANCID 腐敗油のような OILY オイル的な

Class 7 SULFURY:サルファリー

SULFURY 硫黄のような SULFITIC 亜硫酸のような YEASTY 酵母の

SULFIDIC 硫化物のような COOKED VEGETABLE 調理野菜的な

Class 8 OXIDIZED:酸化/**STALE:**劣化/**MUSTY:**カビ臭

STALE 劣化した CATTY ケモノ臭い PAPERY 紙の臭い

LEATHERY 皮の臭い MOLDY かび臭い

Class 9 SOUR, ACIDIC:酸味

ACIDIC 酸味 ACETIC 酢酸味 SOUR 酸っぱさ

Class 10 SWEET:甘味 SWEET 甘味

Class 11 SALTY:塩味 SALTY 塩味

Class 12 BITTER:苦味 BITTER 苦味

Class 13 MOUTHFEEL:口当たり

ALKALINE アルカリ味 MOUTHCOATING 口腔にまつわりつく

METALLIC 金属的な ASTRINGENT 渋い POWDERY 粉っぽい

CARBONATION 炭酸の刺激感 WARMING 温まるような

一番搾りレビュー

メーカー：キリン/名前：一番搾り/アルコール:5%/ジャンル：ビール

●芳香性、果実臭、ホップ臭

－アルコール臭なし

－エステル臭（バナナ、マンゴー、洋梨臭）★★★★

－果実臭なし　－花臭なし

●樹脂臭、ナッツ臭、草臭

－ホップ臭★★★★

－ナッツ臭なし　－草臭なし

●穀物臭

－穀物臭なし　－麦芽臭★

●カラメル、ロースト臭

－カラメル臭なし　－焦臭（焦げた臭い、ロースト臭、スモーク臭）なし

●フェノール臭

－フェノール臭（クレゾールなど病院の臭い）なし

●酸味

－酸味なし－酢酸（酢）なし

－サワー（レモンやリンゴのような酸味）なし

●甘味●苦味

－甘味★　－苦味★★★★

●口当たり

－クリーミーなし　－金属味なし　－渋味なし

－キレ(炭酸の刺激など)★★★★★

－アルコール性（アルコールの刺激）★★

－ボディ（コクや力強さ★★★★

●原料

-麦芽有　-大麦麦芽なし　-ホップ有　-アロマホップなし

-米なし　-コーンスターチなし -スターチなし　-穀類なし

-大麦なし　-糖類なし　-酵母なし

-酵母エキスなし　-大麦エキスなし　-コーンなし

-香料なし　-カラメル色素なし　-赤ワインエキスなし

-海藻なし　-大豆ペプチドなし

一番搾りスタウトレビュー

メーカー：キリン 名前：一番搾りスタウト アルコール：5% ジャンル：黒ビール

●芳香性、果実臭、ホップ臭

－アルコール臭なし －エステル臭（バナナ、マンゴー、洋梨臭）★

－果実臭なし －花臭なし

●樹脂臭、ナッツ臭、草臭

－ホップ臭★★★ －ナッツ臭なし－草臭なし

●穀物臭

－穀物臭なし －麦芽臭★

●カラメル、ロースト臭

－カラメル臭★★★

－焦臭（焦げた臭い、ロースト臭、スモーク臭）★★★

●フェノール臭

－フェノール臭（クレゾールなど病院の臭い）なし

●酸味

－酸味なし －酢酸（酢）なし

－サワー（レモンやリンゴのような酸味）なし

●甘味●苦味

－甘味★★－苦味★★★★★

●口当たり

－クリーミー★★★★

－金属味なし －渋味なし

－キレ(炭酸の刺激など)★

－アルコール性（アルコールの刺激）★★

－ボディ（コクや力強さ★★★★★

●原料

-麦芽有 -大麦麦芽なし -ホップ有

-アロマホップなし -米なし -コーンスターチなし

-スターチなし -穀類なし -大麦なし

-糖類なし -酵母なし -酵母エキスなし

-大麦エキスなし -コーンなし

-香料なし -カラメル色素なし

-赤ワインエキスなし -海藻なし -大豆ペプチドなし

キリンラガーレビュー

メーカー：キリン 名前：キリンラガー アルコール：5% ジャンル：ビール

●芳香性、果実臭、ホップ臭

－アルコール臭なし

－エステル臭（バナナ、マンゴー、洋梨臭）★★

－果実臭なし －花臭なし

●樹脂臭、ナッツ臭、草臭

－ホップ臭★★★★

－ナッツ臭なし －草臭なし

●穀物臭

－穀物臭なし－麦芽臭★

●カラメル、ロースト臭

－カラメル臭なし －焦臭（焦げた臭い、ロースト臭、スモーク臭）なし

●フェノール臭

－フェノール臭（クレゾールなど病院の臭い）なし

●酸味

－酸味なし －酢酸（酢）なし

－サワー（レモンやリンゴのような酸味）なし

●甘味●苦味

－甘味★ －苦味★★★★

●口当たり

－クリーミーなし －金属味なし －渋味なし

－キレ(炭酸の刺激など)★★★★★

－アルコール性（アルコールの刺激）★★

－ボディ（コクや力強さ）★★★

●原料

-麦芽有 -大麦麦芽なし -ホップ有

-アロマホップなし -米有 -コーンスターチ有

-スターチなし -穀類なし -大麦なし

-糖類なし -酵母なし -酵母エキスなし

-大麦エキスなし -コーンなし -香料なし

-カラメル色素なし -赤ワインエキスなし -海藻なし

-大豆ペプチドなし

アイスプラスビール レビュー

メーカー：キリン 名前：アイスプラスビール アルコール：5.5% ジャンル：ビール

●芳香性、果実臭、ホップ臭

－アルコール臭なし

－エステル臭（バナナ、マンゴー、洋梨臭）★★★

－果実臭なし －花臭なし

●樹脂臭、ナッツ臭、草臭

－ホップ臭★★★ －ナッツ臭なし －草臭なし

●穀物臭

－穀物臭なし －麦芽臭★

●カラメル、ロースト臭

－カラメル臭なし

－焦臭（焦げた臭い、ロースト臭、スモーク臭）なし

●フェノール臭

－フェノール臭（クレゾールなど病院の臭い）なし

●酸味

－酸味★ －酢酸（酢）なし

－サワー（レモンやリンゴのような酸味）なし

●甘味●苦味

－甘味★★ －苦味★★

●口当たり

－クリーミーなし －金属味なし －渋味なし

－キレ(炭酸の刺激など)★★★

－アルコール性（アルコールの刺激）★★

－ボディ（コクや力強さ）★★

●原料

-麦芽有 -大麦麦芽なし -ホップ有

-アロマホップなし -米有 -コーンスターチなし

-スターチ有 -穀類なし -大麦なし

-糖類有 -酵母なし -酵母エキスなし

-大麦エキスなし -コーンなし -香料なし

-カラメル色素なし -赤ワインエキスなし -海藻なし -大豆ペプチドなし

キリン淡麗生 レビュー

メーカー：キリン 名前：キリン淡麗生 アルコール:5.5% ジャンル：発泡酒(非限定副原料)

●芳香性、果実臭、ホップ臭

ーアルコール臭なし

ーエステル臭（バナナ、マンゴー、洋梨臭）★★

ー果実臭なし ー花臭なし

●樹脂臭、ナッツ臭、草臭

ーホップ臭★★★ ーナッツ臭なし ー草臭なし

●穀物臭

ー穀物臭なし ー麦芽臭★

●カラメル、ロースト臭

ーカラメル臭なし

ー焦臭（焦げた臭い、ロースト臭、スモーク臭）なし

●フェノール臭

ーフェノール臭（クレゾールなど病院の臭い）なし

●酸味

ー酸味なし ー酢酸（酢）★★

ーサワー（レモンやリンゴのような酸味）なし

●甘味●苦味

ー甘味★ ー苦味★★

●口当たり

ークリーミーなし ー金属味★★

ー渋味なし ーキレ(炭酸の刺激など)★★★★

ーアルコール性（アルコールの刺激）★★

ーボディ（コクや力強さ）なし

●原料

-麦芽有 -大麦麦芽なし -ホップ有

-アロマホップなし -米有 -コーンスターチ有

-スターチなし -穀類なし -大麦有

-糖類有 -酵母なし -酵母エキスなし

-大麦エキスなし -コーンなし -香料なし

-カラメル色素なし -赤ワインエキスなし -海藻なし -大豆ペプチドなし

キリン淡麗グリーンラベル生 レビュー

メーカー：キリン 名前：キリン淡麗グリーンラベル生 アルコール：4.5% ジャンル：発泡酒(非限定副原料)

●芳香性、果実臭、ホップ臭

－アルコール臭なし

－エステル臭（バナナ、マンゴー、洋梨臭）★★

－果実臭なし －花臭なし

●樹脂臭、ナッツ臭、草臭

－ホップ臭★★★★

－ナッツ臭なし －草臭なし

●穀物臭

－穀物臭なし －麦芽臭★

●カラメル、ロースト臭

－カラメル臭なし －焦臭（焦げた臭い、ロースト臭、スモーク臭）なし

●フェノール臭

－フェノール臭（クレゾールなど病院の臭い）なし

●酸味

－酸味★★ －酢酸（酢）なし

－サワー（レモンやリンゴのような酸味）★★★★

●甘味●苦味

－甘味★ －苦味★

●口当たり

－クリーミーなし －金属味なし

－渋味★ -キレ(炭酸の刺激など)★★★★

－アルコール性（アルコールの刺激）★★

－ボディ（コクや力強さ）なし

●原料

-麦芽有 -大麦麦芽なし -ホップ有

-アロマホップなし -米なし -コーンスターチなし

-スターチなし -穀類なし -大麦有

-糖類有 -酵母なし -酵母エキスなし

-大麦エキスなし -コーンなし -香料なし

-カラメル色素なし -赤ワインエキスなし -海藻なし -大豆ペプチドなし

キリン淡麗ダブル レビュー

メーカー：キリン 名前：キリン淡麗ダブル アルコール：5.5% ジャンル：発泡酒(非限定副原料)

●芳香性、果実臭、ホップ臭

－アルコール臭なし －エステル臭（バナナ、マンゴー、洋梨臭）★

－果実臭★★★★ －花臭なし

●樹脂臭、ナッツ臭、草臭

－ホップ臭★★

－ナッツ臭なし －草臭なし

●穀物臭

－穀物臭なし －麦芽臭★

●カラメル、ロースト臭

－カラメル臭★

－焦臭（焦げた臭い、ロースト臭、スモーク臭）なし

●フェノール臭

－フェノール臭（クレゾールなど病院の臭い）なし

●酸味

－酸味★★★★ －酢酸（酢）なし

－サワー（レモンやリンゴのような酸味）★★★★

●甘味●苦味

－甘味★★★★ －苦味★

●口当たり

－クリーミーなし －金属味なし

－渋味★★ -キレ(炭酸の刺激など)★★★★

－アルコール性（アルコールの刺激）★★

－ボディ（コクや力強さ）なし

●原料

-麦芽有 -大麦麦芽なし -ホップ有

-アロマホップなし -米有 -コーンスターチなし

-スターチ有 -穀類なし -大麦有

-糖類有 -酵母なし -酵母エキスなし

-大麦エキスなし -コーン有 -香料有

-カラメル色素有 -赤ワインエキス有 -海藻なし -大豆ペプチドなし

スーパードライ レビュー

メーカー：アサヒ 名前：スーパードライ アルコール：5.0% ジャンル：ビール

●芳香性、果実臭、ホップ臭

ーアルコール臭なし

ーエステル臭（バナナ、マンゴー、洋梨臭）なし

ー果実臭なし ー花臭なし

●樹脂臭、ナッツ臭、草臭

ーホップ臭★★★★

ーナッツ臭なし ー草臭なし

●穀物臭

ー穀物臭なし ー麦芽臭★

●カラメル、ロースト臭

ーカラメル臭なし

ー焦臭（焦げた臭い、ロースト臭、スモーク臭）なし

●フェノール臭

ーフェノール臭（クレゾールなど病院の臭い）なし

●酸味

ー酸味★ ー酢酸（酢）なし

ーサワー（レモンやリンゴのような酸味）なし

●甘味●苦味

ー甘味★ ー苦味★★

●口当たり

ークリーミーなし ー金属味★★★★

ー渋味なし ーキレ(炭酸の刺激など)★★★★★

ーアルコール性（アルコールの刺激）★★

ーボディ（コクや力強さ）なし

●原料

-麦芽有 ー大麦麦芽なし ーホップ有

-アロマホップなし ー米有 ーコーンスターチ有

-スターチなし ー穀類なし ー大麦なし

-糖類なし ー酵母なし ー酵母エキスなし

-大麦エキスなし ーコーンなし ー香料なし

-カラメル色素なし ー赤ワインエキスなし ー海藻なし ー大豆ペプチドなし

ザ・マスター レビュー

メーカー：アサヒ 名前：ザ・マスター アルコール：5.5% ジャンル：ビール

●芳香性、果実臭、ホップ臭

ーアルコール臭なし

ーエステル臭（バナナ、マンゴー、洋梨臭）★

ー果実臭なし ー花臭なし

●樹脂臭、ナッツ臭、草臭

ーホップ臭★★★★ ーナッツ臭なし ー草臭なし

●穀物臭

ー穀物臭なし ー麦芽臭★

●カラメル、ロースト臭

ーカラメル臭なし

ー焦臭（焦げた臭い、ロースト臭、スモーク臭）なし

●フェノール臭

ーフェノール臭（クレゾールなど病院の臭い）なし

●酸味

ー酸味なし ー酢酸（酢）なし

ーサワー（レモンやリンゴのような酸味）なし

●甘味●苦味

ー甘味★★ ー苦味★★★★

●口当たり

ークリーミー★★ ー金属味★★

ー渋味なし ーキレ(炭酸の刺激など)★★★★

ーアルコール性（アルコールの刺激）★★

ーボディ（コクや力強さ★★

●原料

-麦芽有 -大麦麦芽なし -ホップ有

-アロマホップなし -米なし -コーンスターチなし

-スターチなし -穀類なし -大麦なし

-糖類なし -酵母なし -酵母エキスなし

-大麦エキスなし -コーンなし

-香料なし -カラメル色素なし

-赤ワインエキスなし -海藻なし -大豆ペプチドなし

アサヒ本生アクアブルー レビュー

メーカー：アサヒ 名前：アサヒ本生アクアブルー アルコール：5.0% ジャンル：発泡酒(非限定副原料)

●芳香性、果実臭、ホップ臭

ーアルコール臭なし ーエステル臭（バナナ、マンゴー、洋梨臭）★

ー果実臭なし ー花臭なし

●樹脂臭、ナッツ臭、草臭

ーホップ臭★★ ーナッツ臭なし ー草臭なし

●穀物臭

ー穀物臭なし ー麦芽臭★

●カラメル、ロースト臭

ーカラメル臭なし

ー焦臭（焦げた臭い、ロースト臭、スモーク臭）なし

●フェノール臭

ーフェノール臭（クレゾールなど病院の臭い）なし

●酸味

ー酸味なし ー酢酸（酢）なし

ーサワー（レモンやリンゴのような酸味）なし

●甘味●苦味

ー甘味★ ー苦味★★

●口当たり

ークリーミーなし

ー金属味★★★ ー渋味なし

ーキレ(炭酸の刺激など)★★★★

ーアルコール性（アルコールの刺激）★★

ーボディ（コクや力強さ）なし

●原料

-麦芽有 -大麦麦芽なし -ホップ有

-アロマホップなし -米有 -コーンスターチ有

-スターチ有 -穀類なし -大麦有 -糖類有

-酵母なし -酵母エキス有 -大麦エキス有

-コーンなし -香料なし -カラメル色素なし

-赤ワインエキスなし -海藻有 -大豆ペプチド有

アサヒスタイルフリー レビュー

メーカー：アサヒ 名前：アサヒスタイルフリー アルコール：4.0% ジャンル：発泡酒(非限定副原料)

●芳香性、果実臭、ホップ臭

ーアルコール臭なし

ーエステル臭（バナナ、マンゴー、洋梨臭）★ ー果実臭なし ー花臭なし

●樹脂臭、ナッツ臭、草臭

ーホップ臭★★ ーナッツ臭★ ー草臭★

●穀物臭

ー穀物臭★★ ー麦芽臭★★★★

●カラメル、ロースト臭

ーカラメル臭なし

ー焦臭（焦げた臭い、ロースト臭、スモーク臭）★★

●フェノール臭

ーフェノール臭（クレゾールなど病院の臭い）なし

●酸味

ー酸味なし ー酢酸（酢）なし

ーサワー（レモンやリンゴのような酸味）なし

●甘味●苦味

ー甘味なし ー苦味★★

●口当たり

ークリーミーなし

ー金属味★★★★ ー渋味★★

ーキレ(炭酸の刺激など)★ ーアルコール性（アルコールの刺激）★★

ーボディ（コクや力強さ）なし

●原料

-麦芽有 -大麦麦芽なし -ホップ有

-アロマホップなし -米なし -コーンスターチなし

-スターチなし -穀類なし -大麦なし

-糖類有 -酵母なし -酵母エキス有

-大麦エキスなし -コーンなし -香料なし

-カラメル色素有 -赤ワインエキスなし -海藻なし -大豆ペプチド有

シルクエビス レビュー

メーカー：サッポロ 名前：シルクエビス アルコール：5.0% ジャンル：ビール

●芳香性、果実臭、ホップ臭

ーアルコール臭なし

ーエステル臭（バナナ、マンゴー、洋梨臭）★★★★

ー果実臭なし ー花臭なし

●樹脂臭、ナッツ臭、草臭

ーホップ臭★★

ーナッツ臭なし ー草臭なし

●穀物臭

ー穀物臭なし ー麦芽臭★

●カラメル、ロースト臭

ーカラメル臭なし

ー焦臭（焦げた臭い、ロースト臭、スモーク臭）なし

●フェノール臭

ーフェノール臭（クレゾールなど病院の臭い）なし

●酸味

ー酸味なし ー酢酸（酢）なし

ーサワー（レモンやリンゴのような酸味）なし

●甘味●苦味

ー甘味★★★★ ー苦味★★★★

●口当たり

ークリーミー★★★★ ー金属味なし

ー渋味なし ーキレ(炭酸の刺激など)★★

ーアルコール性（アルコールの刺激）★★

ーボディ（コクや力強さ★★

●原料

-麦芽有 -大麦麦芽なし -ホップ有

-アロマホップなし -米なし -コーンスターチなし

-スターチなし -穀類なし -大麦なし

-糖類なし -酵母なし -酵母エキスなし

-大麦エキスなし -コーンなし -香料なし

-カラメル色素なし -赤ワインエキスなし -海藻なし -大豆ペプチドなし

エビス レビュー

メーカー：サッポロ 名前：エビス アルコール：5.0% ジャンル：ビール

●芳香性、果実臭、ホップ臭

ーアルコール臭なし

ーエステル臭（バナナ、マンゴー、洋梨臭）なし

ー果実臭なし ー花臭なし

●樹脂臭、ナッツ臭、草臭

ーホップ臭★★★★

ーナッツ臭なし ー草臭なし

●穀物臭

ー穀物臭なし ー麦芽臭★

●カラメル、ロースト臭

ーカラメル臭なし

ー焦臭（焦げた臭い、ロースト臭、スモーク臭）なし

●フェノール臭

ーフェノール臭（クレゾールなど病院の臭い）なし

●酸味

ー酸味なし ー酢酸（酢）なし

ーサワー（レモンやリンゴのような酸味）なし

●甘味●苦味

ー甘味★★ ー苦味★★★★

●口当たり

ークリーミー★★★★

ー金属味なし ー渋味なし ーキレ(炭酸の刺激など)★★

ーアルコール性（アルコールの刺激）★★

ーボディ（コクや力強さ★★★★

●原料

-麦芽有 -大麦麦芽なし -ホップ有

-アロマホップなし -米なし -コーンスターチなし

-スターチなし -穀類なし -大麦なし

-糖類なし -酵母なし -酵母エキスなし

-大麦エキスなし -コーンなし -香料なし

-カラメル色素なし -赤ワインエキスなし -海藻なし -大豆ペプチドなし

黒ラベル レビュー

メーカー：サッポロ 名前：黒ラベル アルコール：5.0% ジャンル：ビール

●芳香性、果実臭、ホップ臭

ーアルコール臭なし

ーエステル臭（バナナ、マンゴー、洋梨臭）★

ー果実臭なし ー花臭なし

●樹脂臭、ナッツ臭、草臭

ーホップ臭★★★★ ーナッツ臭なし ー草臭なし

●穀物臭

ー穀物臭なし ー麦芽臭★

●カラメル、ロースト臭

ーカラメル臭なし

ー焦臭（焦げた臭い、ロースト臭、スモーク臭）なし

●フェノール臭

ーフェノール臭（クレゾールなど病院の臭い）なし

●酸味

ー酸味なし ー酢酸（酢）なし

ーサワー（レモンやリンゴのような酸味）なし

●甘味●苦味

ー甘味★ ー苦味★★★★

●口当たり

ークリーミーなし

ー金属味★ ー渋味なし

ーキレ(炭酸の刺激など)★★★★

ーアルコール性（アルコールの刺激）★★ ーボディ（コクや力強さ★★★★

●原料

-麦芽有 -大麦麦芽なし -ホップ有

-アロマホップなし -米有 -コーンスターチ有

-スターチなし -穀類なし -大麦なし

-糖類なし -酵母なし -酵母エキスなし

-大麦エキスなし -コーンなし -香料なし

-カラメル色素なし -赤ワインエキスなし-海藻なし -大豆ペプチドなし

北海道生絞り レビュー

メーカー：サッポロ 名前：北海道生絞り アルコール：5.5% ジャンル：発泡酒(非限定副原料)

●芳香性、果実臭、ホップ臭

ーアルコール臭なし

ーエステル臭（バナナ、マンゴー、洋梨臭）★

ー果実臭なし ー花臭なし

●樹脂臭、ナッツ臭、草臭

ーホップ臭★★

ーナッツ臭なし ー草臭なし

●穀物臭

ー穀物臭なし ー麦芽臭★

●カラメル、ロースト臭

ーカラメル臭なし ー焦臭（焦げた臭い、ロースト臭、スモーク臭）なし

●フェノール臭

ーフェノール臭（クレゾールなど病院の臭い）なし

●酸味

ー酸味なし ー酢酸（酢）なし ーサワー（レモンやリンゴのような酸味）なし

●甘味●苦味

ー甘味★★ー苦味★★

●口当たり

ークリーミーなし

ー金属味★★ ー渋味なし

ーキレ(炭酸の刺激など)★★★★

ーアルコール性（アルコールの刺激）★★

ーボディ（コクや力強さ★★

●原料

-麦芽有 -大麦麦芽なし -ホップ有

-アロマホップなし -米有 -コーンスターチ有

-スターチなし -穀類なし -大麦有

-糖類有 -酵母なし -酵母エキスなし

-大麦エキスなし -コーンなし -香料なし

-カラメル色素なし -赤ワインエキスなし -海藻なし -大豆ペプチドなし

プレミアムモルツ レビュー

メーカー：サントリー 名前：プレミアムモルツ アルコール：5% ジャンル：ビール

●芳香性、果実臭、ホップ臭

ーアルコール臭なし

ーエステル臭（バナナ、マンゴー、洋梨臭）なし

ー果実臭★★★ ー花臭なし

●樹脂臭、ナッツ臭、草臭

ーホップ臭★★★★ ーナッツ臭なし ー草臭なし

●穀物臭

ー穀物臭なし ー麦芽臭★

●カラメル、ロースト臭

ーカラメル臭なし

ー焦臭（焦げた臭い、ロースト臭、スモーク臭）なし

●フェノール臭

ーフェノール臭（クレゾールなど病院の臭い）なし

●酸味

ー酸味★ ー酢酸（酢）なし

ーサワー（レモンやリンゴのような酸味）★★

●甘味●苦味

ー甘味★ ー苦味★★

●口当たり

ークリーミーなし

ー金属味★ ー渋味なし

ーキレ(炭酸の刺激など)★★

ーアルコール性（アルコールの刺激）★★

ーボディ（コクや力強さ）★★

●原料

-麦芽有 -大麦麦芽なし -ホップなし

-アロマホップ有 -米なし -コーンスターチなし

-スターチなし -穀類なし -大麦なし

-糖類なし -酵母なし -酵母エキスなし

-大麦エキスなし -コーンなし -香料なし

-カラメル色素なし -赤ワインエキスなし -海藻なし -大豆ペプチドなし

補足：ランク付け

※あくまで筆者の主観です。

－エステル臭（バナナ、マンゴー、洋梨臭）

シルクエビス＞一番絞り＞キリンラガー＞その他

－果実臭

プレミアムモルツ＞その他

－ホップ臭

（エビス＝プレミアムモルツ＝ザ・マスター）＞（スーパードライ＝一番絞り＝キリンラガー）
＞

（シルクエビス＝一番絞りスタウト）

－酸味

プレミアムモルツ＞スーパードライ＞その他

－甘味

シルクエビス＞（エビス＝ザ・マスター＝一番絞りスタウト）＞その他

－苦味

一番絞りスタウト＞ザ・マスター＞（キリンラガー＝一番絞り＝シルクエビス＝エビス＝黒ラベル）＞（スーパードライ＝プレミアムモルツ）

－クリーミー

（シルクエビス＝エビス＝一番絞りスタウト）＞ザ・マスター＞その他

－金属味

スーパードライ＞ザ・マスター＞（プレミアムモルツ＝黒ラベル）＞その他

-キレ(炭酸の刺激など)

（スーパードライ＝キリンラガー）＞（一番絞り＝ザ・マスター）＞黒ラベル＞（シルクエビス＝エビス＝プレミアムモルツ）＞一番絞りスタウト

－ボディ（コクや力強さ）

一番絞りスタウト＞一番絞り＝エビス＝黒ラベル＝キリンラガー＞シルクエビス＝プレミアムモルツ＝ザ・マスター＞スーパードライ

グラスを予め冷やしておきます。

ビールの適温は夏場で4℃～8℃、冬場で6℃～12℃なので、冷やしすぎはアウトです。

冷蔵庫に15分くらい入れておくか、ずっと冷やしておいてビールを注ぐ10分前に取り出すのがベターですね。

クリーミー重視の注ぎ方

①グラスは垂直に立てる。

ビール容器を持ち上げ、高い位置からに勢いよく注ぐ。

グラスの半分が泡々になったら第一段階おわり。

②グラスを斜めにして、低い位置からゆっくりそそぐ。

最初に出来た泡を持ち上げるように、ゆっくり注いで完成。

泡と液の比率が3：7が基本。

こだわる人は、泡が落ち着くのをまって泡を盛り上げるように再度注いでください。

こっちは最初に炭酸を逃して泡をつくり苦味を抑えクリーミーに仕上げます。

主にサントリーやキリンがこっちの注ぎ方が合っていると思います。

炭酸を抑えているので、料理をメインにしたビールを楽しむ場合も、こちらがおススメです。

キレ重視の注ぎ方

①グラスを斜めにして、近い位置から泡を立てないように伝わせて素早く注ぐ。

②半分くらい注いだら、グラスを立てて注ぐ缶・瓶を少し持ち上げ、泡を立てるように注ぎ盛り上げる。

泡と液の比率が3：7が基本。

こだわる人は、泡が落ち着くのをまって泡を盛り上げるように再度注いでください。

こっちはキリッと炭酸が効いた感じに仕上がります。キレのど越しを好む方はこちらですね。

こちらはアサヒやオリオンビールなどに合った注ぎ方ですね。

炭酸でお腹が膨らむ感じがあるので、ビールメインで楽しむ場合は、こちらがおススメです。

ビールのテイスティング表リメイク

<http://p.booklog.jp/book/112319>

著者 : Snaker NAKAJIMA

著者プロフィール : <http://p.booklog.jp/users/snaker/profile>

サイト : <http://www36.atwiki.jp/snaker/>

感想はこちらのコメントへ

<http://p.booklog.jp/book/112319>

電子書籍プラットフォーム : パプー (<http://p.booklog.jp/>)

運営会社 : 株式会社トゥ・ディファクト