

2013年5月16日
株式会社マイナビ

**「とりあえずビール！」はもう古い!? ビールにこだわる人が急増中
世界のビール 136 本を紹介し、ビールにぐっと詳しくなれる一冊
『ビールの図鑑』を 5 月 22 日(水)に発売**

株式会社マイナビ(本社:東京都千代田区)は、世界のビールや日本の地ビール(クラフトビール)を 136 種類集め、スタイル(ビールの種類)、香り、味わい、缶・瓶のラベルデザインなどの詳細データと、ビールにまつわる基礎知識を紹介した書籍『ビールの図鑑』を 5 月 22 日(水)に発売します。

最近、味わいのある輸入ビールや地ビール(クラフトビール)を楽しむ人が増えています。「オクトーバーフェスト」などのビアフェスティバルが大きな人気を集め、昨年東京ドームで開催された際には「3 日間で約 6 万人が来場」と発表されました。日本各地のクラフトビールを楽しめる店やスポットも次々と誕生し、スーパーなど量販店での販売機会も増えています。また、昨年 9 月に行われた第 1 回「日本ビール検定(通称:びあけん)」には、約 5,000 人の受検者が集まり盛況を呈しました。

クラフトビール=「地ビール」の別称。職人が作る工芸品(クラフト)を想起させる名称としてここ数年使われています

これまでビールは、仕事終わりや風呂上りの「とりあえずの 1 杯」でしたが、今や「こだわって楽しむ 1 杯」へと変化を遂げています。本書は、このように昨今増えつつある、ビールにこだわりを持つ方、ビールをもっと楽しみたい方に向けて発売します。

~ 本書の特徴 ~

21 国産のビール《136 種類》を取り上げ、各ビールの香りや味わい、発祥や歴史などを詳しく解説
ビールのスタイルや材料、製法、文化、古代にまで遡った歴史などのほか、現在のトレンドやビア・バーの楽しみ方など、ビールをもっと楽しむためのマニアックかつ楽しい知識が満載! この一冊でビールにまつわる周辺知識を網羅できます

全ページフルカラー! ビールの色と泡立ちをリアルに伝えます

監修は、「日本ビール検定」を主催し、ビール文化の発展と普及に努める「一般社団法人日本ビール文化研究会」と、ビールのおいしさ・楽しさを正しく消費者に伝えるために活動する「日本ビアジャーナリスト協会」。
ビール業界最強のタッグが集結!

自身もビールが大好きで、ビールマニアである女性編集者渾身の一作です。フルーツやハーブを原料にしたビールなど、女性にも人気の高い個性的なビールも多数紹介します



書名: 『ビールの図鑑』
監修: 一般社団法人日本ビール文化研究会、
日本ビアジャーナリスト協会
定価: 1,575 円(税込)
体裁: A5 判 208 ページ
ISBN: 978-4-8399-4622-7
発売日: 5 月 22 日(水)

詳細はこちら: マイナビ BOOKS (<http://book.mynavi.jp>)
献本のご希望があれば、お気軽に下記広報担当者にご連絡ください

【本件に関するお問い合わせ先】
株式会社マイナビ 社長室 広報部 渡邊
TEL.03-6267-4155 FAX.03-6267-4050
e-mail: koho@mynavi.jp

〈サンプルページ〉

一口に「ビール」といっても、発酵の方法、香り、色、味わいが異なる多種多様なビールがあります。本書の一部をご紹介します！
本書 P26 より【ドイツ】シュパーテン ミュンヘナーヘル(プレミアムラガー)

ドイツ

醸造所の近代化を牽引した歴史的なビール

Spaten

シュパーテン
 ミュンヘナーヘル(プレミアムラガー)

アロマ ● 窯から出したばかりのパンのような温かみのある香り。ホップの香りもさわやか。

フレーバー ● 苦みはほのかで、モルトの心地よい甘みが全体を包む。洋ナシやジャスミンのようなフレッシュなフレーバーが特徴的。

外観 ● 明るく淡い透明な黄色。泡はレースのように白くきめが細かい。

ボディ ● ミディアム。モルトの甘みと温和なアルコール感で、艶のあるめらかなどごし。

LABEL
 シュパーテンはドイツ語で「スコップ」を意味する。スコップ両脇の「G」「S」は、醸造所の基礎を築いたガブリエル・ゼードルマイルの頭文字。

飲み口はさわやか。洋ナシのような香りと、モルトの甘みが好バランス。

〈主なラインナップ〉

- ・オプティメーター
- ・オクトーバーフェストビア (P.27)

DATA

シュパーテン ミュンヘナーヘル(プレミアムラガー)
 スタイル ミュンヘナーヘルス
 (下面発酵)
 原料 大麦芽、ホップ、水
 内容量 355ml
 度数 5.2%
 生産 シュパーテン・フランツィスカーナー醸造所

器 ザート・トレーディング

1397年創業のシュパーテン醸造所は、ビール醸造の近代産業化に大きな功績を残す醸造所である。上面発酵のエルが主流だった19世紀、同醸造所のガブリエル・ゼードルマイルがウィーンの技師とともに下面発酵(ラガー)酵母の分離に成功。当時発明されたばかりの冷凍機を世界で初めてビールづくりに応用し、低温熟成の下面発酵ビールの製法を確立した。

シュパーテン醸造所は、世界最大のビール祭りオクトーバーフェストの6大公式醸造所でもある。オクトーバーフェストで飲まれるメルツェン(オクトーバーフェストビア)を初めてつくったのも同醸造所である。そのため、敬意を表して祭り初日はミュンヘン市長がシュパーテンの樽に飲み口を打ちこむのを合図に、約2週間にわたる祭りの開始が宣言される。

26

1. 世界のビールを知ろう

〈監修者紹介〉

一般社団法人 日本ビール文化研究会

ビール文化を発展・普及させることを目的に、2012年1月に設立。日本ビール検定(びあけん)を主宰している。ビール全般が学べる、模擬問題の入った『日本ビール検定公式テキスト』(実業之日本社)も好評。
<http://www.kentei-uketsuke.com/beer/>

日本ビアジャーナリスト協会

ビールのおいしさ・楽しさを正しく消費者に伝えるために活動し、新商品情報や各地のイベント情報などを定期的に発信。ビアジャーナリストアカデミーを開校し、ビアジャーナリストの育成にも励む。
<http://www.jbja.jp>