

# 世界で古くから親しまれるホットビール

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています  
ライスアイランドメールマガジン♪

さて、今日はビールに関してです。

健康記事から少し外れると思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、  
飲み方の違いでヨーロッパでは風邪・予防の健康法として取り入れられています。

## ■飲み方は、ビールは冷やすだけではない

ビール＝『夏』

ビール＝キンキンに冷やした冷たいビールをゴクゴク飲む・・・  
というイメージが強いですが、(冷たいビール美味しいですよ)  
身体を温めるホットビールもあります。

ビールの本場であり、そして寒さの厳しい、

ドイツやベルギーなどの欧州では、ホットビールが古くから親しまれています。

風邪を引いたらホットビールを飲むことなのです。

(苦味が増えて何ともビールとは思えない味なのですが・・・慣れれば飲めます)  
温めて飲むのに向いているタイプのビールを選べば、  
家庭でも簡単にホットビールが作れます。

## ■ホットビールに向いているビール

ビールは大きく2つの種類に分かれます。

- ・醸造の過程で酵母が沈む下面発酵を使ったラガー
- ・液面に酵母の層ができる上面発酵のエール

今回紹介するホットビールに向いているとされるのは  
後者の上面発酵タイプのビールだそうです。

果物のような香りと味がするのが特徴で、20度前後で発酵させるため  
常温でも飲むことができるので温めても飲みやすいとされています。

本場のドイツ・ベルギーのビールを使うのが理想ですが、  
日本の黒ビールを使用してもコクが増すようで◎

#### ■アレンジをして楽しもう

ホットビールといっても熱燗のように熱い訳ではありません。  
グラスからじわっと温かさが伝わってくる程度の温度。  
温かくすることで、アルコールは多少揮発して度数は弱くなるものの  
しっかりとアルコールが感じられるのも特徴のようです。

ビールは温めると少し泡立ちますが、次第になくなります。  
沸騰はさせないで、液面の表面がふつふつしたらOK。  
電子レンジで1分半～2分ほど温めても作れます。  
これがヨーロッパでは風邪を引いたら飲まれているんですね！

～アレンジはここから～

・黒砂糖を入れて風味を変えたり、はちみつで甘みをプラス

・薄切りにしたリンゴ・柑橘類の果物

これらの果物を入れて温めることでフルーティーな香りが広がります。  
女性に人気の、フルーツをワインに漬け込んだサングリアと同じ感覚ですね。  
ビールが苦手という人でもカクテル感覚で飲めるようですよ。  
私は白ワインと混ぜて、ベルリナーバイスビールが好きです。

・しょうがとも相性はバツグン

スライスしたショウガまたは、すりおろしたショウガを  
入れることで風味を楽しみながら身体を温めてくれます。  
ヨーロッパでは、しょうがブレンドのホットビールを  
風邪のひきはじめに飲まれるそうですよ～。  
ジンジャーエールと割って飲む「シャンディーガフ」が  
あるくらいですので、もともとショウガとビールの相性がいいのですね。

冷たいビールを一気に流し込むのは、身体には負担をかけてしまいます。  
(それが美味しいのですがね；；汗)  
海外で古くから親しまれるこういった方法を上手く取り入れることで  
身体を労わることにも繋がります。

新しい飲み方を試して、自分で楽しんでみるのもいいのかもしれない。  
※くれぐれも飲みすぎには注意です※

■ライスアイランドのおススメする商品

2合パックで使い切りタイプ♪

いつもの料理をちょっとグレードアップして、  
お酒を楽しみながら食事するのもいいですね。

・おこめの花 ジャスミンライス 300g

もち米うるち米のミックスで日本人好みの仕上がりです。

カレーから本格炒飯まで、いつもの料理をグレードアップ！

内容量／300g

・おこめの花 レモンライス 300g

ターメリックでごはんにも新色登場。

マスタードのつぶつぶ食感がアクセントになり一味違うカレーに変身♪

内容量／300g

-----◇◇◆

株式会社ライスアイランド

(岐阜本社) 岐阜県岐阜市香取町3丁目38番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

(東京営業所) 東京都千代田区有楽町2-10-1 交通会館 1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！

