

フランスからクラフトビールがやってくる！

FRENCH CRAFT BEERS COME TO JAPAN

第一回フレンチ・クラフト・ビール試飲会開催のご案内

- ビアパブ・ビアレストラン・酒販店のみなさま -

12/8
12/8
12/8



Special JCBA's Members Invitation



食を楽しむフランスのライフスタイル、グルメ文化においてフレンチ・クラフト・ビール(地ビール)はいまや欠かせないアイテムですが、一方で、海外にはこれまであまり輸出されていない商品で、日本も含め世界でもその存在をあまり知られていません。フレンチ・クラフト・ビールは、これから輸出の伸びが大きく期待される商品として、皆様には是非この機会に味わって頂き、その美味しさを知って頂きたいと思えます。

フランス産ビール！！

もともとフランスでのビール醸造の歴史は古く、フランス本国でのビール醸造メーカーはおよそ 100 件にものぼります。

生産地域は日本でもよく知られているベルギーの国境周辺やドイツ国境近くのアルザス地方といったフランス北部の伝統的地域だけでなく、ブルターニュ地方、アルプス地方、そしてコルシカ島でもビールが造られているのです。

日本初の“フレンチ・ビール・テイasting”

皆様により多く知って頂くため、日本初の“フランス産クラフト・ビール試飲会(料飲店業者向け)プロフェッショナル試飲会を開催します。

フランス大使館企業振興部(UBIFRANCE JAPON)より、皆様には是非、ご参加頂きたく、この度下記のように、ご案内、ご招待申し上げます。

フレンチ・ビールのバラエティ豊かなテイスト、味わい深さをこの機会に是非体験して下さい。

日 時: 2009 年 12 月 8 日(火) 11:30-16:00

場 所: ホテル・ニュー・オータニ 《パラッツォ》 1階
(日本庭園に面したプレスティージュな空間にて)

出展者: フランスのビール・メーカー 7 社 (日本未輸入中心)
各ブース通訳つき

参加御希望の方は同封のファックス回答用紙にて 12/2 日までにご返信下さい。
(ただし、定員になり次第締め切らせていただきます。)

fromi 社と“フレンチ・チーズ・ペアリング”

今回の試飲会ではビールと一緒にチーズ専門で有名な FROMI 社セレクトのフランス産のチーズもあわせてビールとのペアリングを御賞味いただけます。

今年の忘年会シーズンのスタートはフレンチ・ビールとともに。
楽しい発見と出会いの時をご一緒に！

フランス大使館企業振興部 酒類・食品担当
首席貿易担当官 フィリップ・エクト

■ この試飲会は業者の方対象です。

フレンチ・クラフト・ビール試飲会 出展企業リスト

Brasserie Bourganel（ブルガネル）：

フランスならではの 5 種類の香りの Bourganel（マロン、ミルティーユ、バーベナ、はちみつ、ヌガー）を提供。

Brasserie Britt（ブリット）：

世界中から訪れる人々に喜ばれているブルターニュ地方特有のレシピで作られたビール。

Brasserie Castelain（カストラン）：

タンクでじっくり熟成させ、繊細な香りを放つ Ch' ti ビールシリーズと、穀物の味わいの Jade 有機ビール、力強く鋭い味わいが特徴の Maltesse を提供。

Brasserie Duyck（デュイク）：

4 世代にわたって Jenlain シリーズを醸造。このビールは、醸造所の下の井戸からくみ上げられた水を使って、3 つのモルトと 3 つのホップを巧みに組み合わせて醸造されたもの。

Brasserie Pietra（ピエトラ）：

栗粉を使って作られたビールは、Pietra の特徴である琥珀色と独特の味を持つ。コルシカのハーブがスパイシーな Colomba は無濾過のホワイトビール。

Brasserie Saint Germain（サンジェルマン）：

地元産の素材を原材料に、さまざまなビールを製造。パリの品評会では常に表彰されている。

Brasserie de Saint Sylvestre（サンシルヴェストル）：

3 Monts dorée は木樽からもたらされる往年の味わい、Gavroche は芳醇でバランスのよい味の赤褐色のビール。

フレンチ・クラフト・ビール：

そのユニークさは、代々伝わる醸造方法を継承しつつも、つねに厳しい消費者の要望を満足させるために打ち出される新しい方針によって生まれたものです。

フランスの伝統の中で技を磨いた醸造責任者は、偉大な先人たちの残した技のすべてをビールに込めることを学びました。最高のモルトと厳選されたホップ、それに時には自然からもたらされた素材を組み合わせて。こうしてビールは仲間同士の集いを盛り上げます。

栗、ミルティーユ、ストロベリーツリー、ミルテ（銀梅花）、ジュニパー、バーベナ、はちみつなど。これらが、ビールが作られたフランスの田舎の秘められた物語を伝えます。

FRENCH CRAFT BEERS COME TO JAPAN
第一回フレンチ・クラフト・ビール試飲会（プロ業者向け） FAX ご回答用紙

Special JCBA's Members Invitation

FAX **03-5798-6081**

ファックスにて 12月2日(水)までにフランス大使館企業振興部へご返信下さい。

御社名・店舗名	
ご氏名	
ご住所：〒	
TEL	FAX
Email	
ホームページアドレス	

日時： 12月8日(火) 11:30～16:00

会場： ホテル・ニューオータニ 《PALAZZO》 ザ・メイン宴会場階1階

この第一回フレンチ・クラフト・ビール試飲会は、小売・飲食業者及び輸入業者向けです。

<input type="checkbox"/> ご出席 参加人数：_____名 （1社につき原則として3名まで。） 当日は事前にファックスでのご返信を頂いた方のみのご入場となります。また、お申し込みは定員になり次第、締め切りとさせていただきます。	<input type="checkbox"/> ご欠席
--	-------------------------------------

業務形態・職種(該当するものに をつけてください。)

輸入業者 卸業者 酒販店 百貨店 量販店(スーパー、 コンビニ、 DS)
 ホテル レストラン バー・カフェ
 プレス 協会 学校 その他：_____



<アクセス>
 東京メトロ 丸ノ内線、銀座線 「赤坂見附」
 紀尾井町口 3分

お問い合わせ：
 フランス大使館企業振興部
 食品・酒類担当： フィリップ・エクト
 木曾/フォレスト

TEL： 03-5798-6121/6122
 Email： frenchbeersinapan@ubifrance.fr