

ビールをおいしく楽しむためのコツ

1 つぎかたを工夫。

ビールは空気に触れると酸化して味が落ちてしまいます。それを防ぐのが“泡のふた”です。グラスに注ぐときには、きめの細かい泡を立てて、おいしいビールを飲みましょう。



テーブルにグラスを置き、少し高め的位置からグラスの中心に注ぎ、グラスの1/3程度泡ができたなら、一旦止めます。

グラスを斜めに持ち、缶の注ぎ口をグラスの縁に密着させ、泡の下をくぐらせるようにビールを注ぎます。

グラスにビールをつたわせながら、徐々にグラスの角度を起し、泡を持ち上げるようにして注ぎます。

8分目まで注いだらグラスをテーブルに置き、グラスの2~3割が泡になるように調整してできあがりです。

●こちらはスーパードライお薦めの注ぎ方です。

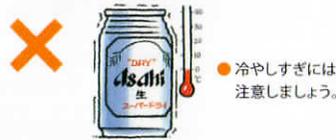


2 グラスは清潔に。

グラスが汚れていると、そこから炭酸ガスが分離し、味や香りが台無しに。グラスはよく洗い、そのまま自然乾燥させましょう。

3 適度に冷やして。

ビールの適温は、6~8度(スーパードライは5~6度)。グラスを冷やしておく、一段とおいしくなります。



●冷やしすぎには注意しましょう。



4 新鮮なうちに。

ビールの鮮度は、時間とともにじわじわと失われます。賞味期限内でも、なるべく早く飲むのがコツ。

5 保管に注意。

日の当たる所を避け、涼しい場所で保管しましょう。また、冷凍庫や夏に車のトランクの中に入れると、ビールが濁るだけでなく、容器が破裂する危険性も。



アサヒビールのあゆみ

1889年 アサヒビールの前身、大阪麦酒会社が創業。

1891年 日本人の手による初めての近代的ビール工場「大阪麦酒会社吹田村醸造所(現アサヒビール吹田工場)」が完成。



1892年 「アサヒビール」を発売
“波に昇る朝日”をかたどった「アサヒビール」発売当時のラベル



1949年 朝日麦酒株式会社創立。

1958年 日本初の缶入りビール(スチール缶)発売
当時は飲み口を「缶切り」で開けていた。



1965年 世界初の屋外発酵熟成タンクを開発。

従来、屋内で行っていた発酵と熟成が屋外のタンクでできるようになり、大量の均質なビールが製造できるようになった。



1971年 日本初のアルミ缶入りビール発売。
1964年に上蓋の素材をアルミに変更。「缶切り」不要のフルトップ缶の導入を経て、オールアルミ缶を発売。



1987年 世界初の辛口生ビール「アサヒスーパードライ」発売。

1989年 アサヒビール株式会社へ社名変更。

2011年 アサヒグループが純粋持株会社へ移行。

