



# CAMBA BAVARIA

ドイツビール「カンバ」 2021年度新商品ご案内

# ドイツクラフトビール界のパイオニア「カンバ」

カンバは、ドイツビールの首都と呼ばれるバイエルンで造られるクラフトビアブランドです。

世界的に有名な醸造設備メーカーであるBrauKon(ブラウコン)社を親会社に持ち、自社の醸造設備をどのように使用するかを示すために、カンバ・ババリア醸造所はショールームとして2008年に誕生しました。その時代の先を行くセンスと確かな味わいにより、醸造開始から間もなくカンバは人気ブランドとなり、一躍ドイツのクラフトビール界のパイオニアへと成長しました。

## 最新の設備と世界中から集いしマスター達

カンバの本拠地には、醸造所の他にタップルームやボトルショップだけでなく、レストランやベーカリー、そして親会社であるブラウコン社の醸造設備の工場が併設されています。その為、カンバでは常に最新の醸造設備でビール造りが行われています。またカンバ醸造所には、高度な専門知識と技を兼ね備え、世界中から集った30人のブラウマイスター(醸造責任者)が在籍しています。そんな彼らが代わる代わる、多種多様な厳選素材を用いて、最新の設備を使用する事により、常に挑戦的なエッセンスを盛り込んだ高品質なビールを醸造する事が可能となっています。



## 世界中の様々な「地域」から厳選された原料

カンバ・ババリア醸造所では、ドイツの伝統的なビールの醸造方法に焦点を当て、それに適切な量の創造性と革新性を組み合わせて、様々なビアスタイルが造られています。その為、醸造するビールに最適な原料を、世界中からではなく、世界中の様々な「地域」から厳選。麦芽の品種やホップ、そして酵母株に至るまで、そのビールに適する最高のものを追求しています。



ドイツ

# Camba Bavaria

HIROSHIMA CO., LTD.

## OAK AGED HELLER BOCK WILLIAMSBRAND

### ブランデーエイジ ヘラーボック

ドイツの伝統的ビアスタイルであるヘラーボックを、  
ウィリアムスブランドと呼ばれる洋梨で造られたブランデーの樽で  
9ヶ月の長期間熟成させた逸品。熟れた洋梨のアロマと、  
キャラメルハニーの様な風味を伴った甘さが特徴です。

ウィリアムスブランド  
ウィリアムスクリストと  
呼ばれる洋梨の品種で  
造られたブランデー。  
無色透明で、爽やかな  
味わいと熟した洋梨の  
風味が特徴の蒸留酒です。



#### ヘラーボック / ヘレスボックとは・・・

ドイツで19世紀頃造られたビアスタイル。ドイツ語で淡い色を意味する「ヘル」と、ドイツの伝統的ビアスタイルである「ボック」を組み合わせられて生まれました。5月(独語: Mai)に飲まれることが多いことから、マイボックとも呼ばれます。ヘラーボックは、通常のボックに比べ、淡い色と力強い苦味、そしてドライな味わいが特徴です。ちなみに元となったボックは、17世紀にドイツで誕生したビアスタイルで、別名「トラディショナルボック」とも呼ばれ、上面醗酵(エール)も下面醗酵(ラガー)も存在します。名前は、発祥の地であるアインベックに由来する説と、ドイツ語で雄のヤギを意味する「Bock」に因み、飲むと若い雄ヤギの様に元気になることから名付けられた説などがあります。

容量/入数	250ml / 12本
アルコール度数	10.2%
ビアスタイル	ヘラーボック/バレルエイジ
IBU	21
おすすめ温度	10°C

#### 特記事項

ランテンハマー蒸留所ウィリアムスブランド樽熟成

#### おすすめペアリング

洋梨を使用したスイーツ、ブリーチーズ、シェーブルチーズ等