

## クリスマスビールとは



ベルギーではクリスマスシーズンになるとラベルのキャラクターがサンタの格好になる等、かわいらしいラベルのビールが数多く登場する。その中のほぼすべてが特別醸造だ。

12月というベルギーでも寒い気候の中飲まれる事を考え、アルコール度数も通常醸造よりも高いもの

が多く、さらに濃厚なものからスパイスを使用して体を温めるという事も考えられて醸造されている。

中規模醸造所であれば夏前から仕込む所も多いが、小さな醸造所は夏頃が過ぎてから仕込む所もあり、日本のクリスマスまでにリーファコンテナで間に合わせるには難しい場合も多々ある。そのためいつも私達は8月の終わりから9月にかけてクリスマスビールを買付けにベルギーへ渡る。各醸造所の醸造行程日数がわかっているので、醸造が始まっていようがまいがビール醸造スケジュールを醸造家と飲みながら話し(←ここが重要)、ビールを分けてもらうのだ。夏が終わった頃、デリリウムカフェの輸入部門では格闘の日々が続く。

かくして?届くクリスマスビールは毎年のレシピを変更する醸造家も多いため、年度ごとの味のの違いや毎年の瓶内2次発酵、熟成によるヴァンテージを楽しむ事が出来る。やはりベルギービールは芸術なのだ。

### 12/6 ~ルル・キュベ・クリスマス

[ルル醸造所 7.3%]

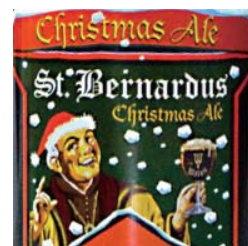
3人で切り盛りする小さな小さな醸造所。約20km離れたオルヴァル修道院から酵母を譲り受け、直火での糖化行程や醸造タンクの上を解放する等、手のかかる醸造法を取り入れ独特の味わいを作りだしています。若きグレゴリー氏がクリスマスに込めた「最高の願い」をどうぞ召し上がれ。



### 12/13 ~セント・ベルナルデス・クリスマス

[セント・ベルナルデス醸造所 10%]

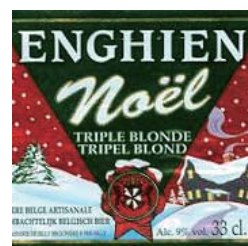
世界一のビールと言われる「ウェストフレンテレン・アプト」を醸造する「セント・シクステス修道院」からレシピを与えられて1946年に醸造を開始したセント・ベルナルデス醸造所。その醸造所のクリスマスビール。



### 12/20 ~エンギエン・ノエル

[シリー醸造所 9%]

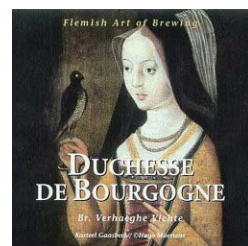
1850年から6代続くシリー醸造所。ピンクキラーやスコッチ・シリーなど特徴あるビールを醸造している。そのシリー醸造所の冬限定醸造ビールがエンギエン・ノエル。蜂蜜のような甘みとボリュームあるアルコール感が体を温めるビールである。



### 12/27 ~デュシャス・ド・ブルゴーニュ

[ヴェルハーゲ醸造所 6.2%]

ブランド名「ブルゴーニュ公国の王女」がラベルに描かれている。9ヶ月熟成と18ヶ月熟成のフランダースレッドがブレンドされ、複雑な甘みが特徴。



## 「ハモンイベリコって？」 2代目店長青木が語る本物の小話 第一話

当然のごとくベルギービールに情熱とこだわりを注ぐ「デリリウムカフェ」ベルギーのブリュッセルにある本店は「ビールの種類世界一」でギネスブックにも認定されるほどの本物中の本物!! 当然のことながら日本のデリリウムカフェも本物にこだわり続けます。私達がベルギーで見つけて飲んで「うまい!!」と思ったベルギービールだけを直接買付けます。また、各店シェフ自身が探し出したこだわりの食材まで…。



今回は、デリリウムカフェで皆様に提供させて頂いている、食材の中でも「世界最高峰」と言われる生ハム「ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ」のご案内です。ご存知の方がいらっしゃいましたらご容赦下さい。

そもそもイベリコ豚とは、スペインのイベリア半島に生息している豚の原種といわれており、世界に例を見ない貴重な純血種の「豚」なのです。毛並みが黒い個体が多く一般的には黒豚と間違われがちですが、スペインでは「パンタネグラ(黒い蹄)」と呼ばれており、イベリコ豚を見分ける最終手段とされるくらいなんです。脂肪分に含まれる脂質の87%がオリーブオイルと同じ「オレイン酸」でコレステロール値を下げる働きもあり「パンタネグラ(黒い蹄)」の他に「足のついたオリーブ」と呼ばれることもあるようです。ただ「足のついたオリーブ」のスペイン語はわかりません。わかりそうな人に聞いてみます。(笑)

イベリコ豚の飼育には非常に時間を要します。西部地方にある「デエサ」といわれる特定の広大で明るいコルク樫の原生林(古代の地中海沿岸の森林が残る地域)で自然放牧にて飼育され、豚がストレスを感じない環境の中でどんぐりや牧草を食べて育ちます。実は以前スペインでは1960年代からアフリカ豚コレラの発生が確認されており流行の影響から日本への輸入が禁止されていた。それが2004年より輸入解禁となっており一気に日本中に広まったのです。

ちなみに「ハモン」とは後ろ足をさし、前足の生ハムは「パレタ」といって完全に区別されます。アメリカでは「ハム」、イタリアでは「プロシュット(プロシュート)」と全て後ろ足のことを言います。そして面白い事に世界三大生ハムに「ハモン・イベリコ」は入っていません。それはなぜか? 貴重すぎるからなのです。一般的に家畜は人の手で飼育され一定の体重で大人とみなされますが、イベリコ豚は放牧が絶対条件だからです。当然ランク付けも明確で人が作り出せない事からイベリコ豚の中でも最高ランクの「ベジョータ」は幻とも言われています。そんなイベリコ豚の後ろ足を塩漬けと乾燥熟成だけで最低12ヶ月熟成させ立派な生ハム(ハモン)になるのです。スペインの中でも36ヶ月の長期熟成を安定的に行う事は非常に難しく12ヶ月ごとに約3分の1が状態が悪く輸出用から除外されてしまうのです。

もっと知りたいという方がいらっしゃいましたら、いつでもご質問下さい。お時間があれば生ハムのカットもお見せできると思います。

## 3周年イベント報告

おかげさまで無事3周年を迎えることができました。3周年パーティーは100名様以上の方々にご来場頂きました。本当にありがとうございました。人数制限の為入れなかったお客様は大変申し訳ありません。皆様の最高の笑顔・笑顔・笑顔! 乾杯の嵐!! 心から感謝感謝です。

この会の為に来日したセント・ベルナルデス醸造所のハンスとマルコを囲んで皆でフゾンテ!!



12月は「X'masパーティー」や「デリリウム忘年会~樽生飲みつきNight2010~」などイベント盛り沢山! 初めの方、大歓迎♪奮ってご参加下さい。

## 年末年始営業時間のお知らせ

- 12月26日 定休日
- 27日 通常営業
- 28日 通常営業
- 29日 デリリウム忘年会~樽生飲みつきNight2010~ 17:00~
- 30日 休業
- 31日 休業
- 1月1日 休業
- 2日 休業
- 3日 休業
- 4日 通常営業

<ご挨拶>

本年中は大変お世話になりました。

2011年もデリリウムカフェトキーョをよろしくお願ひ致します。

デリリウムカフェトキーョ Staff 一同

# SINTERKLAAS Schedule Dec 12



2010  
Delirium Café Tokyo

## Schedule Dec 12

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
<p>日々の詳細なイベントもありますので、ブログ及びメールマガジンをご覧ください                      オフィシャルブログ：<a href="http://blog.belgaube.com/">http://blog.belgaube.com/</a>                      メールマガジン(PC)：<a href="http://www.belgaube.jp/page/magazine">http://www.belgaube.jp/page/magazine</a></p>			1	2 12/2-9 「肉の週」 代古の手ごねハンバーグ第2弾!! 1200円→特価700円での提供	3	4
Zzz... 5 	<p>12/6 「魚の日」 今回は旬の「アンコウ」を使った限定料理を提供予定です。 どんな料理が登場するかお楽しみに!!</p> <p>ルル・キューベ・クリスマス樽生</p>	7	8	9	10	11
Zzz... 12 	<p>12/13 「代古カレー」 セント・ベルナルデス・クリスマスを使った特製カレーの登場!</p> <p>セント・ベルナルデス・クリスマス樽生</p>	14	15	16	17	18
Zzz... 19 	<p>12/25 「デリリウム X'mas パーティー」 会費：3,000円(フード&amp;150ml×2杯付) メールノエルに扮したスタッフがお出迎え?! シェフ特製の「鶏の丸焼き」をご用意致します♪楽しいX'masを!!!</p> <p>エンギエン・ノエル樽生&amp;リンデマンス・ベシェリーゼ樽生</p>	21	22	23	24	25
Zzz... 26 	<p>12/29 「デリリウム樽生飲みつくし忘年会」 17時~樽生終わるまで! 会費：5,000円(フード付) 毎年恒例!!! 樽生全部飲みきり忘年会です!</p> <p>デュシャス・ド・ブルゴーニュ樽生</p>	28	29	30	31	

### 『ジビエ Gibier』

ベルギーの冬の味覚。ヨーロッパでは、狩猟で捕獲された鳥獣の肉は「ジビエ」と呼ばれ、広く食されている。中でも鹿肉は高タンパクで低脂肪、鉄分はミネラルを多く含む健康的な高級食材。

### 『蝦夷鹿は優等生』

毎年デリリウムカフェの冬のメニューにも登場するお馴染みの食材。

道内に52万頭いると言われている。

「何の肉に似ているの?」→「四足らしくない肉!」  
高たんぱくで低脂質という特長は鶏のささみのようで、鉄や銅などミネラルの豊富さはレバーや貝と肩を並べるほど。脂質の質は青魚や植物にも似ている。脂質量が少ないだけにコレステロールも低い。近年の日本人の食生活に最適な食材と思われる。過剰に摂取しがちなものは少なめで、不足しがちなものは富んでいる。是非ご賞味下さい。



### 「ジビエメニュー提供予定」

11/22 ~

<前菜>

・北海道産蝦夷鹿と柿、ルッコラのサラダ仕立て

<メイン>

・うさぎのトマト煮 ゴルゴンゾーラチーズ風味

・猪のロースト 大蒜と九条葱のソース

12/13 ~

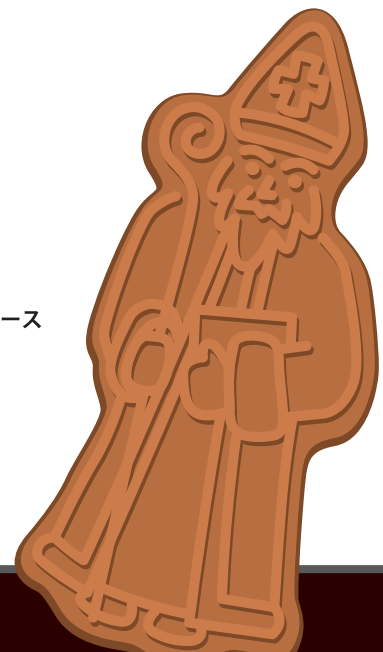
<前菜>

・うずらと安納芋、フォアグラのテリーヌ

<メイン>

・北海道産蝦夷鹿のグリルアンチョビとケッパー、大蒜のソース

・猪のロースト 冬の根菜ソース トリュフの香り



## Event Information

今月はイベント盛り沢山♪♪♪

### 「デリリウム X'mas Party」

スタッフがメール・ノエルに扮してお出迎え?! ビール片手にデリリウムで楽しいクリスマスをご過ごしませんか? ビールが恋人! という方、仲間とワイワイ楽しみたい! という方も大歓迎!!!  
クリスマスといえば?? 鶏肉? ケーキ? プレゼント??

みーんなまとめてやっちゃいましょう!! 新しい出会いがあるかもしれません★  
聖夜と一緒にフゾンテ(乾杯)♪

12月25日(土)18:00 ~

会費:3,000円(料理:鶏の丸焼き、フリッツ、ケーキ、ビール:150ml×2杯)

※ドリンクのお替わりはキャッシュオンになります。

持ち物:プレゼント交換用プレゼント(1,000円以内のものでお願いします)

※スタッフも…いえ、私も参加させてください…!by VMG 金久保

予約制(定員20名様)

### 「デリリウム忘年会~樽生飲みつくさ Night 2010 ~」

樽生ビール飲みきり忘年会を行います。なぜこのような企画を行いますかと言うと樽生ベルギービールは開封後の鮮度が命です。(炭酸ガスがビールにとけ込み酸化が始まるので)時間が余りたってしまうと、劣化してしまい、皆様に提供できなくなってしまいます。2,3日目目が美味しかったりもしますが…。12月30日~1月3日までお休み頂きます。なので、この日に残っている樽生を飲みきってしまおうと言う企画です。

時間は17時スタートですが、飲みきるまで終われません。いや、終わりません。

お食事は、軽食をご用意しております。

日時:12月29日17:00~樽生が終わるまで!

会費:5,000円

★樽生飲み放題→樽生全種なくなるまで!

★フード→buffet式。なくなるまで!予約制(定員50名様)