

## ウーブロンド (Houblonde) ビール

“現代のビール界に、大きなイノベーションを”

### 概要

1. ベルギーのルーヴァン・カトリック大学の醸造技術学部と共同開発
2. 水について
3. 穀物と酵母について
4. 花のフラワーエキスについて
5. 電子写真テスト
6. ウーブロンドの秘密
7. 独自のビアグラス
8. 世界ビール賞を受賞
9. チームについて
10. ウーブロンドオーガニックブロンド
11. ウーブロンドオーガニックトリプル

### はじめに

最高のビール、ウーブロンド。



伝統的に醸造されてきたビール「ウーブロンド」は、世界初の「ダイナマイズ」化された純水で醸造されたビールです。ウーブロンドオーガニックブロンドとウーブロンドオーガニックトリプルは、オーガニック穀物、香辛料、山野の花のフラワーエキスが使われています。ウーブロンドは独特な味、驚きの香りや感覚を提供する、特別なビールなのです。

### 水について

ウーブロンドは、70 m の深さから汲み上げた非常に純度の高い水を、強力な渦(らせん運動と磁場)と山の天然水に近い構造に「戻す」秘密の製法によって醸造されています。ビールは 90% が水なので、飲めばすぐに違いを感じるでしょう。

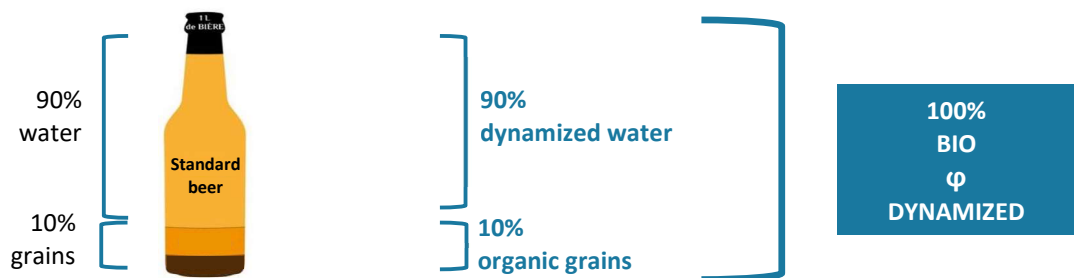
**穀物:** ホップや大麦、小麦含む全ての原材料はオーガニック栽培。ウーブロンドは Certisys(ヨーロッパのオーガニック認証機関)によってオーガニック認定されています。

**フラワーエキス:** ウーブロンドは花の世界における「味」、「生態学的な側面」、全てを調和させたビールです。世界で初めて、花のフラワーエキス(新鮮なオーガニックバニラや野生の花のフラワーエキス)がビールに利用されました。

革新的でダイナミックな 2 つのオーガニックビールをご紹介します。ウーブロンドオーガニックブロンド(アルコール 5.6%。)と、ウーブロンドオーガニックトリプル(アルコール 8%。)です。

## ビールは 90%が「水」

水はビールの原料の 90%を占めています。ウーブロンドは使用する水の純度、ミネラル成分、pH、「ダイナマイズ」化、全てにこだわっています。さらに、そこに大麦麦芽、オート麦、小麦、ホップ、そして酵母のような、他の成分を加え、特別なビールの味を演出しているのです。



こうした原則に基づいて、ウーブロンドチームは妥協を許さず、自然界の最高の食材を集めてウーブロンドビールに加えることに努めました。

自然界の力を総動員、最高峰の味を。ウーブロンドビール。

## その秘密に迫る...

### 1) ベルギーのルーヴァン・カトリック大学の 醸造技術学部と共同開発

ウーブロンドビールの秘密の製法は、ルーヴァン・カトリック大学の醸造科学技術研究所にいる教授(ソニア・コリン氏(Sonia Collin)、マーク・マウドックス氏(Marc Maudoux)ら)や、醸造職人の支援を得て開発されました。

ルーヴァン・カトリック大学は、世界最古の大学醸造研究所で、何世紀にもわたる専門知識が保証されています。彼らは「ダイナマイズド」ビールの開発に加わることに興味を持っていたので、醸造業界におけるこの世界的なイノベーションに、専門知識と経験を提供してくれました。



## 2) 水について

ウーブロンドは、「ダイナマイズ」加工された純度が極めて高い地下水で醸造されたビールであるという特異性があります。地下水は醸造部門のために私たちのチームによって設計された、特別なバイオ「ダイナマイズ」機の中を流れることで、自然界の水のようなサイクルを加速的に再生することができるのです。このように、ウーブロンドを醸造する水は、光エネルギーで満たされた構造水であり、天然水に匹敵する品質を取り戻すのです。

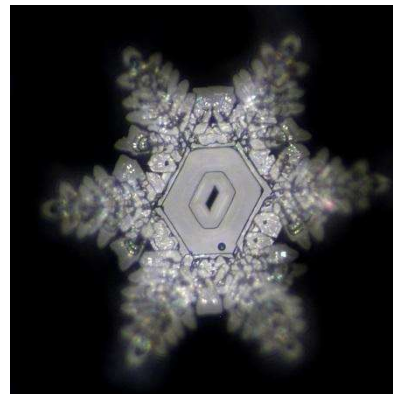


### 秘密の製法とは...

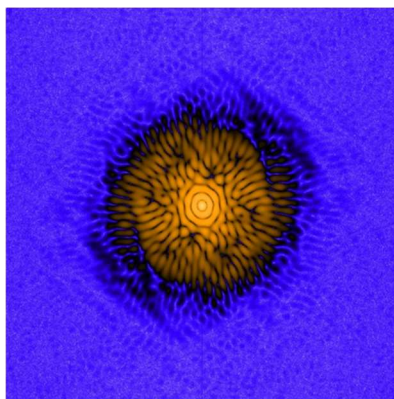
バイオ「ダイナマイズ」機は、水中に渦を発生させて運動エネルギーを与えます。さらに、様々な磁石が磁場を発生させ、水を再構築し、これらの再生過程によって、水の有益な構造変化を実現することができるのです。



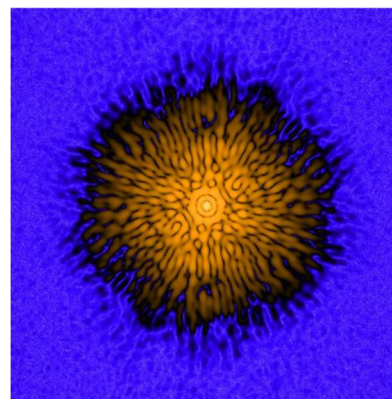
Water Crystal from non-dynamized Water:  
Complete heterogeneous structure  
©: Houblonde.com



Water Crystal from *dynamized* Water:  
Regular and symmetrical hexagonal structure  
©: Houblonde.com



Non-dynamized Water (FFT):  
Restricted and heterogeneous structure  
©: Houblonde.com



*Dynamized* Water (FFT):  
Coherent & symmetrical structure  
©: Houblonde.com

## 100%天然のプロセス

私たちの開発した水の「ダイナマイズ」機は、水の自然なサイクルである、らせん運動を加速的に再生します。さらに、天然水が自然界で蓄えるような光エネルギーを与えることで、地下水に自然界のものであるかのような「跡」を付けます。こうして水は再構成され、天然水と同じような水本来の構造を取り戻すのです。

ルーヴァン・カトリック大学の研究室では、ウーブロンドオーガニックブロンドのレシピをもとに、「ダイナマイズド」水を利用したもの、通常の水を利用したもの、2種類のビールを作成し、「ブラインドテスト」によって比較した結果、ウーブロンドの「ダイナマイズド」ビールの味に特異性があることを証明しました。5人のプロの試飲者(ルーヴァン・カトリック大学の醸造学教授や醸造職人)は同じ結論に達しました。それは、ウーブロンドの「ダイナマイズド」ビールは、客観的に見て、より繊細・穏やか・軽い・爽やか・強炭酸であり、「ダイナマイズ」されていない水を使った方のビールよりも苦い後味が少ないということです。

### 3) 穀物と酵母について

ウーブロンドは、**オーガニック**の穀物などの最高の天然成分のみで構成されています。使用されるホップ、大麦、小麦およびオート麦は、肥料、農薬または化学的除草剤を使用せず、遺伝子組み換え生物も使用せずに栽培されています。

また、ウーブロンドビールの製造に使われている穀物のほとんどはベルギー原産です。

ウーブロンドは、**オーガニック**製品に特化して、**管理や認証を行う国際組織である Certisys** によって**オーガニック**認証を受けています。



そして、**酵母**についてです。酵母を瓶の中でさらに発酵させ、ウーブロンドビールに天然の泡を与えます。このプロセスにより、酵母はより多くの芳香を放出し、保存しやすくなることが保証されます。

私たちは誇りをもって、**ブルネイハウトの醸造所**でウーブロンドを**クラフト製法**で醸造しています。このベルギーの醸造所は**1800年**に設立され、**伝統と現代性を兼ね備えています**。私たちは同じ**価値観と倫理観**を共有しているのです。



## 4) 花のフラワーエキスについて

### ○フラワーエキス

ウーブロンドビールには、山や谷などの隔離された場所で育つ野生の花のフラワーエキスが含まれています。花のフラワーエキスは太陽光浸漬によって抽出されます。花のエネルギー特性が濃縮されたフラワーエキスを足すことで、ウーブロンドビールの独自の味が作られるのです。

フラワーエキスの抽出方法は、以下の通りです。まずは、汚染が一切存在しない環境で、成熟した花を摘んで入手し、純度の高い水に花を浸します。次に、水は次に卵形の渦によって「ダイナマイズ」化され、3時間以上太陽の下に置かれたガラス製の容器に注がれた後、花はしっかりと取り除かれます。この液体を濾過し、今度は暗色の瓶に注ぎ、再び「ダイナマイズ」化する。私たちはこの一連の作業で「親」フラワーエキスを抽出します。その後、それをオーガニックのコニャック酒および「ダイナマイズド」水の中で50%に希釈します。コニャック酒は希釈水の40%程度を占め、これは保存目的に使われています。こうして、ウーブロンドビールに添加される「子」フラワーエキスが抽出されるのです。当社のフラワーエキスはエコカート認証(世界で信頼されているオーガニック認証機関)でオーガニック認定されています。



### ○アストラティアマヨール

ウーブロンドオーガニックブロンドには、アストラティアマヨールという花のフラワーエキスが含まれています。

この花は、湿度が高く、日当たりの良い土の中で育つ芳香性の花です。土壌から余分な水分を吸い出し、日光で蒸発させ、湿った土壌に酸素を供給するのです。このアストラティアマヨールが生み出すエネルギー変換こそが、この花の最大の特徴なのです。

### ○キンミズキヒ・ウォーターヴァイオレット・ワイルドローズ

ウーブロンドオーガニックトリプルには、3つの花のフラワーエキスが含まれています。

**キンミズキヒ:**初夏に咲き、黄色い花が総状に集まって咲きます。この花のフラワーエキスはヴァルスピール(フランス、東ピレネー山脈)のアスプル森、タイエの空き地で6月に製造されています。

**ウォーターヴァイオレット:**もっぱら水中に生息する植物で、基本的には水没しています。5月から6月にかけて、真っ直ぐで美しい茎が水から出てきて、薄紫色の花が日光を受け止めます。この花は希少で繊細であり、汚染が一切ない環境で育てる必要があります。ウォーターヴァイオレットのフラワーエキスは、5月末にアルザス(北東フランス)のフォルスフェルの森にある川で作られています。

**ワイルドローズ:**野バラ、野バラの低木とも呼ばれる。色は白からピンクまで多様で、美しく繊細に咲き乱れる花を持つ、とげのある低木です。この花のフラワーエキスは、6月末、ピレネー山脈の自然のスキー場に隣接する、オードのカムラックというバラの実が生い茂る高原で作られています。

(下図：キンミズキヒ、ウォーターヴァイオレット、ワイルドローズ)



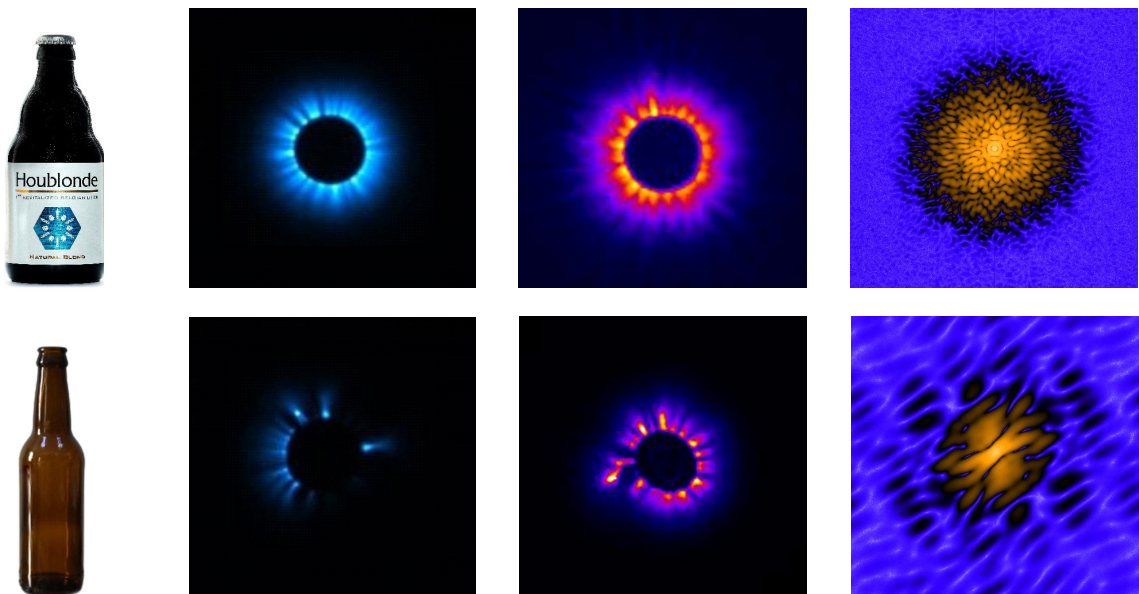
## 5) 電子写真テスト

ウーブロンドは電子写真研究所における分析によって研究開発を行い、その結果を学術専門家に検証してもらった後さらに、フランスの研究技術のための地域代表団によつての認証をも得ています。これは、科学者にはよく知られている、キリアン法、コロナ効果といった原則に基づいた方法です。

私たちは、電気光学カメラを用いてウーブロンドオーガニックブロンドのビール中の電気音響脈動の生物発光(光子)を捉え、一般的に知られている通常のベルギービール中のものと比較しました。

下図の通り、比較の結果は衝撃的なものでした。ウーブロンドビールは、一般的なビールに比べて光子形状で光のエネルギーを多く含んでいることや、放射輝度の違い、構造の調和などがわかります。これもまた、ウーブロンドが革新的アプローチを行っていることを証明しているのです。

私たちは、常にイノベーションへ挑戦します。



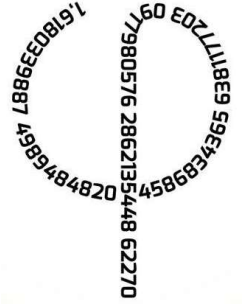
ウーブロンド「ダイナマイズド」ビールと標準的な非「ダイナマイズド」ビール(生物発光と高速フーリエ変換 FFT でビールの構造を可視化する)の電子写真的比較

## 6) ウーブロンドの秘密

実は、ウーブロンドのラベルにも、その秘密は隠されています。

ラベルを注意深く観るとウーブロンドビールの3次元性に気づくことができます。

- シンボルマークの正六角形は、天然水の理想的な分子構造を表しています。
- 正六角形の色と輝きは、清らかで生きた水を表しています。
- ロゴの正六角形の比率は、黄金比  $\phi:1.6180339 \dots$  となっています。
- バーコードはフィボナッチ数列から受け継いでおり、それ自体が黄金比に関連しています。
- “Dynamized”(ダイナマイズド)の“y”は  $\phi$  という表記になっています。ウーブロンドのラベルには、他にもたくさんの秘密が隠されています。



## 7) 独自のビアグラス

ウーブロンドビールは、そのすべてのアロマ成分を感じられる、特別にデザインされたグラスで飲むことで、この上なく美味しく飲んでいただくことができます。

すらりと高く、締め付けられた襟。ウーブロンド専用グラス「アンバーポカル」には、ウーブロンドビールの優雅さがすべて現れているのです。

でも、それだけではありません。このグラスに、上手にウーブロンドビールを注ぐと、中央にシャンパンのような気泡の渦を見ることができます。これは、「ダイナマイズド」水の概念をグラスで体現するという独自の試みなのです。是非、最高のビールを、最高のグラスで、乾杯してください。





## 8) 世界のビール賞を受賞

**世界ビール賞：** ウーブロンドオーガニックブロンドは、2017年、ロンドンの世界ビール賞において、ベルギーで最も革新的なものとして、特別ビール部門で「ベルギー賞」を受賞した、格別・プレミアムなビールです。世界ビール賞を受賞後、正式に発売されました。



## 国際味覚学会

ウーブロンドビールが革新的なビールであることは世界ビール賞で認められました。次に、国際味覚研究会 (iTQi) の優秀味覚賞認証を受けることで、このビールの味の素晴らしさを確認しました。



「優秀味覚賞」は、世界的に有名な、ヨーロッパの200人の著名なシェフとソムリエによるブラインドテストに基づいた、独立した国際的認証です。

「美味しい製品」が1つ星、「特記に値する製品」が2つ星、「極めて優秀な製品」が3つ星を獲得する中、ウーブロンドオーガニックブロンドは2018年、19年、20年の「優秀味覚賞」で最高ランクの3つ星を獲得しています\*。

ウーブロンドオーガニックブロンドは、3年連続で3つ星を獲得したので、2020年には待望のクリスタル味覚賞を受賞しました。

ウーブロンドビールは自然界の全ての方でこの最高の味を実現しているのです。



\* ヨーロッパの著名なシェフやソムリエが受賞している「優秀味覚賞」は、独立した国際的評価です。200人のヨーロッパの著名なシェフとソムリエが、製品の基本的な味の質、香り、食感、風味、口当たり、およびその他の関連する感覚的基準を考慮して、味覚的な喜びの強さを分類し、厳密にブラインドテストなどで製品をテストします。また、国際味覚研究会の評価手続きは、ベルギー経済省が監督しています。

## 2020年イタリア国際味覚賞

これは、あらゆる美食製品と高品質の飲料を対象とした国際的な大会です。私たちはこの大会にブロンドとトリプル2種類のウーブロンドビールをエントリーさせ、2つのビールの味の評価を、専門家の審査員によって認証してもらおうと考えました。

専門家の審査員というのは、最高のイタリア人テイスターや、飲料およびケータリング業界の専門家であり、彼らが2種類のビールをブラインドテストなどによって審査します。

そして、ウーブロンドオーガニックトリプルは金賞を受賞しました。

私たちは彼らにもらった評価をととても誇りに思っています。この賞は最高の荣誉でもあります、同時に審査員賞でもあり、審査員によってトップ 50 の製品に選ばれました。さらに、ウーブロンドオーガニックブロンドは銀賞を受賞しました。



## 9) チームについて

ウーブロンドチームの歴史は、2015 年に始まりました。ウーブロンドビールはこのチームの創始者たち個々人の進化の集大成であることができます。彼らは自身のそれまでのキャリアや地位を捨てて、自分たちの信念に従い、ウーブロンドビールのプロジェクトに完全に集中しました。そして、自然界から得た最高の材料を使った、最高品質のビールが誕生したのです。

ウーブロンドチームは弁護士、マーケティングマンとも良い連携をとってきました。ウーブロンドビールは彼らと力を合わせて開発した商品なのです。



ウーブロンドチームは、妥協することなくビールの各成分を最適化することが可能であると確信し、それを実現しました。具体的には、「ダイナマイズ」化された純水、オーガニックのホップと穀物、花のフラワーエキス、そして情熱。ウーブロンドビールにはこれらが最適な容量で組み込まれています。

このようにして、「ダイナマイズ」化された、オーガニックのクラフトビールという、革新的な商品が生まれました。ウーブロンドビールは最高の商品を求める消費者にこそ、おすすめしたい商品です。

### ○クリストフ・カレット (CHRISTOPHE CARRETTE)

職業は弁護士。金融と銀行保険業界にも 25 年間携わりました。幾多の科学的分析が行ってきた彼は、長年ベルギーで「ダイナマイズド」水の専門家と認められている人物です。自然や哲学、そして「ダイナマイズド」ビールへの、強い情熱を持っています。

### ○タンギー・ド・プレスト (TANGUY DE PREST)

マーケティングとコミュニケーションの大学院を卒業した後、複数のビールブランドをも扱う、国内および国際的な大手ブランドのサービス業に、彼の専門知識を投入しました。醸造業を営む家庭に生まれた彼は自然を愛しており、自然は人間に必要なものをすべて与えてくれると確信しています。ビール、自然、マーケティング。これらに関する、彼の経験とスキルはウーブロンドチームにとって非常に重要な役割を果たしています。

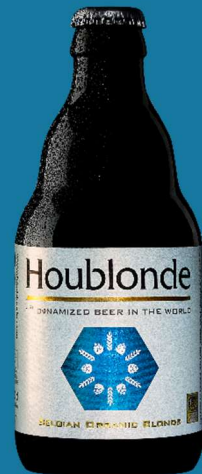
## 10) ウーブロンドオーガニックブロンド (アルコール 5.6%)

世界初の、「ダイナマイズド」加工された純水で醸造されたビール、「ウーブロンド」。

また、オーガニックの穀物、新鮮な香味料、山野の花のフラワーエキス。これらの力で、ウーブロンドビールは特別な、独自の味、驚きの香りや感覚を手に入れました。

オーガニックの「ダイナマイズド」ビールであるウーブロンドは、瓶内で再発酵させて最大限に発酵させる方法で、ベルギーで醸造しています。

TYPE:	Belgian Organic Blonde
CATEGORY:	Belgian Style Ale – Specialty beer
COLOUR:	Amber Blond (14.5 °EBC), filtered
TASTE:	Flavours of roasted grains (biscuit and caramel) with a dash of vanilla and slight bitterness. Very smooth and refreshing, with a long-lasting after-taste and its own taste identity
AROMAS:	Floral nose, harmonious and subtle scents
FROTH:	Firm, unctuous and creamy, with fine bubbles Extraordinary long-lasting head
SHELF LIFE:	24 months
SERVING TEMPERATURE:	5°to 6°C
ALCOHOL CONTENT (Vol.):	5.6 %
CALORIES:	55 KCAL/100 ml
EBU (European Bitterness Unit):	13.7°
PLATO DEGREES:	14°
FERMENTATION:	Top fermentation (3 weeks), re-fermentation in the bottle (3 weeks)
BOTTLE:	33 cl, recyclable, no deposit



## 11) ウーブロンドオーガニックトリプル

ウーブロンドオーガニックトリプルは、ウーブロンドオーガニックブロンド同様、世界初の「ダイナマイズド」加工された純水を使用して醸造したビールです。ビールの色は透き通るような琥珀色で、飲めばハイビスカスとサフランの豊かな風味に驚くでしょう。

また、オーガニックトリプルのコンセプトは極限まで追求されています。3種類のホップ、3種類の穀物により醸造し、花の世界観を3つの方法（花のフラワーエキス、サフランの雌しべ、ハイビスカスの花びらを使用）で再現させたのです。甘く漂う香りと繊細な苦みのコンビネーションが特徴です。

Type:	Belgian Organic Triple
CATEGORY:	Belgian Triple Ale - Special tasting beer
COLOUR:	The colour is golden with deep copper reflections.
TASTE:	The palate is voluptuous and powerful. The first notes are malty, slightly bitter, revealing aromas of honey and ripe fruit. Saffron and hibiscus express themselves at the end of the palate with their delicate aromas in harmony with the flavours of roasted malt and hops.
AROMAS:	The nose is floral (saffron, hibiscus, flower elixirs) , gourmet and saffron
FROTH:	Natural, firm, smooth and creamy with fine bubbles
SHELF LIFE:	33 months
SERVING TEMPERATURE:	From 6 to 7°
ALCOHOL CONTENT (Vol.):	8%.

