

# 「ビールの味わいはどこから来るのか？」 —ベルギービールと日本のビール—

サイエンスカフェは、科学者などの専門家と一般の市民が飲み物を片手に気軽に科学などの話題について語り合う新しいコミュニケーションの場です。

ビール、発泡酒、第3のビール。原材料によって明確に区別される日本のビールは、味わいだけでなく、カロリーを抑えた商品が店頭で並ぶようになりました。一方、ベルギーでは、自然発酵や瓶内2次発酵など、特徴的な製造法があり、多彩な風味のビールが存在します。醸造法の「科学的な違い」と「味わい」はどう結びつくのでしょうか。科学は味わいをどうコントロールするのでしょうか。

今回は、ベルギービールのテイスティングもお楽しみいただきながら、みなさまと語り合いたいと思います。

※ 4月より、電話・FAXでのお申込先が変更になりました。ご注意ください。

**ゲスト：** 前田 透さん（小西酒造株式会社 醸造主任技師）

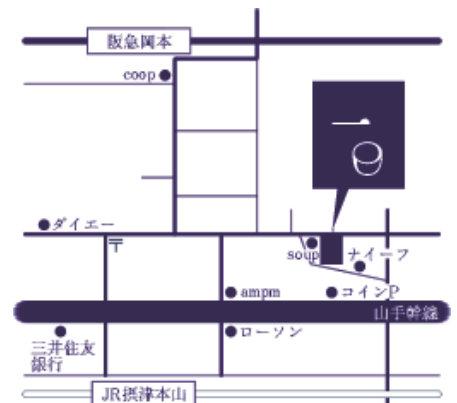
**日時：** 2008年5月16日（金） 19時から21時

**場所：** 日本茶カフェ一日（ひとひ）  
<http://hitohi.jp>  
（神戸市東灘区本山北町3-6-10 メーブル岡本2F）

**アクセス：** 阪急岡本駅より南東に徒歩6分  
JR 摂津本山駅より北東に徒歩5分

**参加費：** 500円（当日会場でお支払いください）

**定員：** 20名（先着順，席に限りがありますので必ず事前予約をお願いします）



**参加申し込み・お問い合わせ：**

メールで [scicafe@radix.h.kobe-u.ac.jp](mailto:scicafe@radix.h.kobe-u.ac.jp)  
電話・Faxで (078) 803 7979 まで

**主催：** サイエンスカフェ神戸 <http://scicafe.h.kobe-u.ac.jp/>

**協力：** 小西酒造株式会社  
日本茶カフェ一日（ひとひ）

