

おいしい樽生 作り方マニュアル【日本語版】

SUNTORY

Instruction Manual for Suntory Draft Beer Dispenser

おいしい生ビールをお客様に ご提供いただくために

貴店でお客様にご提供される食べ物と同じように、飲み物も重要なメニューです。特に、樽生は器材の洗浄方法、扱い方などにより品質・味が大きく左右されます。せっかくですから、お店の料理と同じように、お客様に喜んで頂けるような樽生を提供していませんか？

貴店で最高の樽生を提供いただくために、品質管理から器具の取扱方法などを分かりやすく解説したマニュアルを用意しました。正しい知識と技術を身につけていただき、「おいしさ」と「サービスの工夫」にお役立ていただければ、お店の売上アップに貢献できるとサントリーでは考えています。※樽詰め生ビールについて説明していますが、「新ジャンル樽詰め」についても同様です。



樽生 三原則



1. 毎日の洗浄

おいしい樽生を販売する決め手は、ディスペンサーとビールホースの毎日洗浄です。使用後は毎日洗浄を行い、ビール成分を完全に除去してください。併せて週に1日以上以上のスポンジ洗浄・タップ・ヘッドの洗浄も心掛けてください。



洗浄が
足りないと

ディスペンサー・ビールホースに汚れが付着し、味や香りに影響を与えおいしいビールが提供できません。洗浄していないディスペンサーの洗浄水は汚れて右の写真のように白濁します。



味がおかしい!
変なおいが
する!

お客様



洗浄の 必要性

お客様の「樽生に関するお問い合わせ」のおよそ2/3は洗浄不足が原因です。洗浄をしないと、生ビールが臭い、味がおかしいなどのお客様のご指摘につながり、お店の営業に影響を与えかねません。お客様においしい樽生を1杯でも多く飲んでいただくために、毎日営業終了時に、ディスペンサーを洗浄する習慣をつけてください。

洗浄方法については中面をご覧ください。

2. 静置冷却

樽生はつねに日陰の涼しい所で保管するのがベスト。激しい振動を与えると、炭酸ガスがビールの中から分離してしまいます。生本来の味を保つため、取り扱いには十分な注意が必要です。



振動や熱に
さらされると

樽に振動を与えたり、長時間日の当たる場所・火気や熱気が多い厨房に置くと品質劣化につながります。



熱風や
火気の多い
厨房の近くには
置かないで!



3. 適正なガス圧

樽内ビール温度に合った圧力の設定がビール中の炭酸ガスの分離を防ぎ、本来のおいしさを保ちます。適正な炭酸ガス圧力をキープするため、常に樽の温度に注意してください。



ガス圧が
適正でないと

炭酸ガスの圧力が不足していると気抜けたビールに、圧力が過剰だとピリピリしたビールになってしまいます。



爽快感が
ない...



飲み
づらい...



洗浄の 必要性

洗浄をしないとこんなに違う!

ディスペンサーは、洗浄をしないと汚れが付着して、ビールの味や香りに大きく影響を与えます。きちんと洗浄していると、洗浄で出てきた水は汚れが無く透明です。

ビールホース



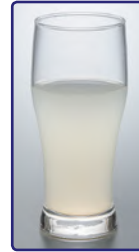
ディスペンサー 洗浄後の水



毎日+ スポンジ洗浄を
最適な頻度で
行っている



洗浄不足・
不定期な洗浄



洗浄をまったく
行っていない



ビール回路の水洗浄

毎日実施

「毎日の営業終了時」に行ってください、
ビール回路の水通し洗浄です。
おいしいビールをご提供いただくために、必ず実施してください。

準備 水の入った洗浄樽と樽を取り替える作業です。



洗浄樽の内部がきれいであることを確認し、
洗浄容器に水を入れます。フタをしっかり
締めてください。

! 必ず当社指定の洗浄容器・
ディスペンスヘッドを
ご使用ください。



樽に付いているヘッドを外します。



ヘッドを洗浄樽に取り付け、時計回り
に止まるまで回します。



ビールタップに「洗浄用バケツ」をセッ
トします。



圧力は営業中にビールを注出していた
時と同じ圧力に調整します。

洗浄作業 回路に残ったビール成分を水で洗い流します。



タップが閉じているのを確認してから、
ハンドルを下げます。



タップを倒します。バケツに出てくる中
身がビールから水に変わったらクリー
ミータップ側も十分に水洗いをしてく
ださい。



7の作業を何回か繰り返します(1つの
タップにつき1本の洗浄樽の水を使い
ぎってください)。



水が無くなったなら、ビールラインもクリ
ーミータップも十分に水切りをします。



ヘッドのハンドルを上げます。



減圧弁の圧力設定ダイヤルを「0」へ戻
し、元栓を締めます。



洗浄樽のガス抜きボタンを押して残り
のガスを抜きます。

! 洗浄樽からディスペンスヘッドを外す前に、
必ずガスを抜いてください。
ガスが残った状態でディスペンスヘッドを外そうとするとガス圧でヘ
ッドが勢いよく飛び、大ケガをするおそれがあります。洗浄樽本体の
表示をよく読み、その指示に従って安全に作業を行ってください。



ヘッドを取り外します。

洗浄後 樽・洗浄樽・受け皿を保管します。



樽
水で樽口を洗い流して、きれい
なふきんで水分を完全に
拭き取り、キャップシール、ま
たはキャップをかぶせて、風
通しの良い低温な場所に保
管します。



洗浄樽
洗浄樽を
逆さにして
保管します。



受け皿
受け皿を本体から
取り外し、水洗いを
します。

洗浄に使用する器具

ガスを抜くときは、ガス抜きバルブのボタンを押します。4~4.5kgf/cm以上になると安全弁よりガスが放出されます。



●ステンレス製広口洗浄樽 (ガス抜き安全弁付き)

洗浄水をビール回路に送るのに使います。



安全弁付き
ガス抜きバルブ

洗浄樽に炭酸ガスの圧力がかかっている状態だと、写真のように赤い印が見えます。



●洗浄スポンジ

ビールホースに入れて、汚れをそぎ落としのに使います。



●ディスペンサー洗浄用バケツ

ビールタップから出てくる洗浄水を受けるのに使います。

さらに、おいしいビールのご提供のために!

毎日洗浄+週1日のスポンジ洗浄でもビール回路は汚れる場合があります。おいしいビールのご提供のために最適な洗浄頻度で実施しましょう!

水の汚れが気になる時は週に1日以上のスポンジ洗浄をオススメします!



ビール回路のスポンジ洗浄

週1日以上実施

毎日の水洗浄だけでは落ちない汚れがあります。汚れを蓄積させないように**1週間に1日以上**スポンジ洗浄で汚れをそぎ落としてください。

洗浄作業 回路に残ったビール成分をスポンジで洗い流します。

左ページの「準備(1~5)」・「洗浄作業(6~13)」まで行った後、引き続きこのページの作業を行ってください。終わりましたら「洗浄後(14~16)」まで行って終了です。



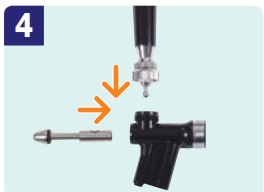
1 洗浄樽に水を入れ、フタをしっかりと締めてください。



2 ヘッドを洗浄樽に取り付け、時計回りに止まるまで回します。



3 タップを取り外します。
※タップ取付部分のパッキンの紛失に注意してください。



4 タップのスライド弁を逆さにしてセットします。



5 タップを取り付けます。
※タップ取付部分のパッキンの紛失に注意してください。



6 ガス圧を調整します。圧力が「2kgf/cm」以下だとスポンジが詰まる危険性があるので、約3kgf/cm 前後に設定をしてください。



7 ビール継手を外して、ビールホースに「洗浄スポンジ」1個を入れて、ヘッドに取り付けます。スポンジは奥までしっかり押し込みます。
※スポンジを2個以上入れると詰まる原因になります。



8 洗浄用バケツをタップにセットし、ヘッドのハンドルを下げ洗浄を始めます。スポンジが出たらヘッドのハンドルを上げて終了します。
※汚れた水が出てきた場合は、きれいになるまで繰り返してください。



9 減圧弁の圧力を「0」にして、洗浄樽のガス抜きボタンを押して残りのガスを抜きます。

! 洗浄樽からディスペンサーヘッドを外す前に、必ずガスを抜いてください。

ガスが残った状態でディスペンサーヘッドを外そうとするとガス圧でヘッドが勢いよく飛び、大ケガをするおそれがあります。洗浄樽本体の表示をよく読み、その指示に従って安全に作業を行ってください。



10 スライド弁を元に戻し、取り付けます。
※タップ取付部分のパッキンの紛失に注意してください。



11 タップをしっかり取り付け、最後に水を通して漏れが無い確認をしてください。

「樽生達人の店」

サントリーでは、「樽生三原則」+「こだわり2ヶ条」を実施し、「本物の樽生」をご提供いただいているお店を「樽生の達人の店」として認定し、認定証とともに限定ツールをご用意しております。



「超達人店」

サントリーが定める「樽生三原則」、「こだわり2ヶ条」を徹底し、常に美しい見たため、おいしい「ザ・プレミアムモルツ(樽生)」をご提供していただく、「樽生達人の店」に認定されてから1年以上が経過した飲食店様に認定しております。



こだわり 2ヶ条



樽生三原則に加えて、こだわり2ヶ条を行うことで、右の写真のようなクリーミーで時間がたっても消えにくい泡ができます。



時間が経っても泡が消えにくい!

5分後



1.きれいなグラスと自然乾燥

グラスの管理5原則



洗った後は自然乾燥しましょう。



布拭きは厳禁です。



油ものと一緒に洗わないようにしましょう。



グラスに氷をつけないようにしましょう。



何日も使わなかったグラスは洗ってから使用しましょう。

グラスの洗浄が不足していると...

きれいなグラス

洗浄不足のグラス



GOOD

クリーミーな泡
気泡の1つも
無いグラス

NG
粗い泡



NG
気泡

2.おいしい樽生の注ぎ方

注ぎ方が間違っていると...



上からの図



グラスを45度に傾け、タップのレバーを手前に素早く全開します。
※半開きにすると泡が多くなります。



グラスを徐々に立ててビールを7分目まで入れ、一度タップを止めます。



閉じたタップのレバーを後ろに押してクリーミーな泡を注ぎ足します。
※手を放せば止まりますので手前に引かないでください。



口当たりが悪く、泡の消えやすいカニ泡になってしまいます。

5分後



おいしい樽生3つの Check Point!

3つのチェックポイントをクリアした樽生が「本当においしい」樽生です。

Point
1



クリーミーな泡

美しくきめの細かい泡は、ビール中の炭酸ガスや、うまみ成分が逃げるのを防ぐフタの役割を持っています。クリーミーな泡をつくることによって口あたりが良く、最後まで炭酸ガスの抜けにくい「おいしい樽生」が完成します。

Point
2



生ビールの おいしい比率 7:3

樽生のおいしさは「クリーミーな泡のなめらかな口あたり」と「飲んだ時の爽快感」。サントリーではその2つを気持ちよく楽しめるのは、ビール:泡=7:3のバランスだと考えます。

Point
3



エンジェルリング(天使の輪)

おいしい樽生は、飲み干した後もそのおいしさを確認することができます。清潔なジョッキ・タンブラーでお飲みいただくと、泡が何層かの輪になる「エンジェルリング(天使の輪)」が残ります。このリングがおいしさの証明です。