

リンデマンスと共に探るお酒の多様な楽しみ方

リンデマンスはこんなビール

- ・野生酵母を用いて造られる伝統的なベルギービール“ランビック”
- ・サステナブルな醸造設備を完備
- ・アルコール度数2.5%~8%の幅広い展開で、パーソナライズされた様々なお酒の楽しみ方を演出可能



ランビックビールは
普通のビールと
どう違うの？



リンデマンス フルーツランビックシリーズ

ランビックにフルーツ果汁を加えた、フルーツランビックシリーズ。アルコール度数も2.5~3.5%と低く、お酒が苦手な方にももちろん、飲酒を抑えたい方にもピッタリのビール。



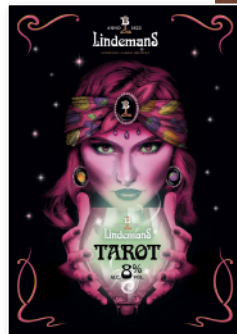
- 1 ブリュッセルの南西に位置する小さな町ブレゼンベーフ（フランダース・ブラバント州）にあるオリジナルの醸造所
- 2 クラシカルな銅製の仕込釜が現役で稼働。
- 3 冷却槽が設置される部屋には自然酵母を効率よく取り込むための窓が複数設けられている。

リンデマンス タロットシリーズ

ランビックにフルーツ果汁を加え、さらに上面発酵ビールをブレンドした新シリーズ「タロット」。アルコール度数は8%とフルーツビールとしてはかなり高い仕上がりで、飲みごたえのある複雑な味わいはビールファン納得の味わい。



- 4 リンデマンスの創業200周年の節目にあたる2022年に設置されたサテライトブルワリー、オリジナルブルワリーから10kmほどしか離れていないが、浮遊する自然酵母が異なるため、ここではランビックではなくエールビールを醸造。
- 5 6 エールビールの仕込釜と発酵タンク。



アルコール度数が低いものから高いものまで提供するリンデマンスは、現代の多様な消費者ニーズに応えつつ、健康志向やサステナビリティといった社会的トレンドにも対応しています！

多様な消費者ニーズに対応！

幅広いターゲット層

アルコール度数のバリエーションにより、ビール初心者からアルコール愛好者まで、幅広いターゲット層に対応できます。ノンアルコールや低アルコールを好む健康志向の消費者も、しっかりとした飲み応えを求める消費者も大満足。

ライフスタイルの多様化への対応

消費者のライフスタイルと嗜好に合わせて、適切なビールを提案可能。例えば、運動後のリカバリードリンクとしての低アルコールビールや、特別なディナーに合わせた高アルコールビールなど、多様なシチュエーションに対応できます。



醸造所のサステナブル対応！

オリジナルブルワリーでのサステナブル対応

地球温暖化の進行でランビックを醸造できる期間が年々減少。オリジナルのブルワリーでは醸造効率を高め、自転車を増やすことでクオリティと製造量を維持しています。ベルギーの伝統的なビールを守るべくサステナブルな技術革新を続けています。

新設ブルワリーでのサステナブル対応

新設のサテライトブルワリーでは醸造時に発生した水蒸気を蒸餾・貯蔵することで、次回醸造時の蒸気の予熱に利用可能。また、ボイラーのガス之余熱や、エアコンプレッサーの熱を利用し、建物の暖房を行うなど持続可能性に着目した設計になっているのが特徴です。排水も特別な処理プラントで浄化するなど環境保全にも力を入れています。



健康志向や社会的トレンドへの対応！

ヘルシーな選択肢の提供

低アルコールビールであるフルーツランビックシリーズは、健康志向の高まりに対応する商品として訴求可能。アルコール摂取を控えたい人々にとって魅力的な商品です。

適量飲酒の推奨

多様なアルコール度数の選択があることで、適量飲酒の習慣を推奨しやすくなります。消費者は自分の健康状態や状況に応じて、適切なアルコール度数のビールを選択することができます。

フレキシブルな消費行動のサポート

現代の消費者は、その日の気分や予定に応じて飲み物を選びたいと考えることが多く、アルコール度数の異なる選択があることで、よりフレキシブルな消費行動をサポートできます。

