



SIMPSONS MALT

The home of good malt



製品情報



150 年間、5 世代にわたり受け継がれた良質麦芽の老舗製造元

私たちシンプソン一族は1862 年創業以来、麦芽製造・販売事業を営んできました。麦芽製造元としては、英国最大の独立系企業であり、年間28.5 万トンの生産量を誇ります。 本社および弊社最大規模の製麦工場は、英国北部のノーサンバーランドのベリック・アポン・ツイードにあります。

弊社の農産物貿易部門であるマッククリース・シンプソン&プレントイスも同町にあります。ベリックの北部にはラマーミュア丘陵、南部にはチェビオット丘陵が広がり、この地域は大麦の栽培で有名です。土壌が氷礫土から形成されているため、高品質な大麦を育てるのに適しています。ベリック（Berwick）という地名は初期の古英語であるBer(e)（大麦）とwick（小さい町）に由来します。また、当社の焙煎麦芽および輸出用麦芽の製造は全て、英国の大麦生産の中心地、ノーフォークにあるティベツォル・モルティングス工場にて行われています。

シンプソンズモルトは全て上質の二条大麦からつくられています。収穫期に年間必要量の100% に近い大麦を、自社の品質保証付き保管庫に保管するため、種から最終製品の麦芽に至るまで、完全に追跡できるようになっています。

1862 年の創業以来、麦芽事業に専念してきた弊社は醸造、蒸留及び食品産業用に特別に焙煎された麦芽を含む、多様で上質な麦芽を製造しています。

シンプソンズモルトの製品は、販売代理店であるブリューイングベター社 (Brewing Better, Inc.) でのお求め頂けます。

シンプソンズモルト製品のご注文及びお問い合わせ先
電話 045-341-4122
E メールinfo@brewingbetter.com

製品仕様については以下をご参照下さい。なお、記載されている数量はご参考までで、お客様のご希望に応じて調整できることもあります。

製品	515ml EBC	450g EBC	水分 最大	特徴
ベースモルトー従来の窯で製造ー				
ファインストペールエール・ゴールドン	2.9 - 4.2	3.5 - 5	3.5%	在来大麦を用いたカスクエールの主原料
ファインストペールエール・メリスオッター	3.4 - 5	4 - 6	3.5%	在来大麦を用いたカスクエールの主原料
ローカラー・メリスオッター	1.7 - 3.4	2 - 4	3.5%	色度の低い在来種改良大麦からつくられた麦芽を必要とする醸造者向け（淡色エールまたはIPA 用）
ベストペールエールモルト	3.4 - 5	4 - 6	3.5%	カスク／ケグエールの主原料。英国二条大麦
エクストラペールエールモルト	1.7 - 3.4	2 - 4	3.5%	淡色ビールを醸造するために色度の低い在来種改良麦芽を必要とする醸造者向け（ラガーまたは IPA）。英国二条大麦
ファインストラガーモルト	1.7 - 3.4	2 - 4	4.5%	改良された英国春まき二条大麦で総窒素量が低く、色度も低く、抽出物の濃度が高い。卓越した淡色ビールをつくるのに適している。

蒸留用モルト				
蒸留用モルト	1.7 - 3.4	2 - 4	4.5%	ウィスキー製造の主原料
ファインスト蒸留用モルト ゴールドンプロミス®	1.7 - 3.4	2 - 4	4.5%	ウィスキー製造の主原料。この素晴らしい在来大麦はビールとウィスキーに味と風味を与えるために厳選された。
ハイ DP	1.7 - 2.5	2 - 4	6%	穀物の蒸留用
ビート入りモルト	1.7 - 2.5	2 - 3	5%	ウィスキー製造に極めて重要なビートの風味を与えるための原料。ビート香のレベルは強、中、弱の3 レベルから選べる。
ファインストゴールドンプロミス® ビート入りモルト	1.7 - 2.5	2 - 3	5%	ゴールドンプロミス®を用いたウィスキー製造で極めて重要なビートの風味を与えるための原料。ビート香のレベルは強、中、弱の3 レベルから選べる。

釜で高温加熱されたモルトー従来の釜で製造ー				
ウィーンモルト	4.2 - 8.4	5 - 10	3.5%	色、風味、香りを豊かにする。
ミュンヘンモルト	15 - 18.5	18 - 22	3.5%	5-15%の割合で使用すると、豊かな麦芽の風味と金色が得られる。
インベリアルモルト	34 - 42	40 - 50	3.5%	色、風味、香りの深みを増させる。
アロマティックモルト	42 - 59	50 - 70	5%	レーズンを思わせる風味。低アルコール度数のピタースタイルのビールに用いることもできる。pH 調整に良い。

クリスタルモルトー糖分がカラメル化した麦芽ー				
カラモルト	25 - 35	30 - 42	5%	ラガーの色と風味を調整する。
プレミアム英国カラモルト	45 - 55	54 - 66	5%	色、風味調整のための最高級のカラモルト。淡色ビールに使用される。色度の高いクリスタルの特徴である焦げがなく、究極の麦芽風味。味は抜群！
クリスタルライト	80 - 95	95 - 113	5%	甘く、カラメル、トフィーのフレーバーと金色が得られる。
NEW クリスタル T50™	105-117	126-140	5%	秘密はその名前Target 50 にあり！ 各バッチのターゲットは50 Lovi col (131EBC) で、品質仕様が非常に厳しく、お客様の求める一貫性を守る。素晴らしいクリスタル がビールに卓越した色と繊細な麦芽の風味を与え、口の中で弾ける。
クリスタルミディアム	140 - 160	167 - 190	5%	ご要望に合わせてつくられたエールの色と風味の調整剤
クリスタルダーク	210 - 240	250 - 285	5%	ご要望に合わせてつくられたエールの色と風味の調整剤
クリスタルエクストラダーク	380 - 420	450 - 500	5%	ご要望に合わせてつくられたエールの色と風味の調整剤
NEW シンプソンズ DRC®	235 - 270	280 - 320	5%	DRC® はビールに濃いカラメル味を加え、レーズンのような風味を与える。洗いが苦さが好まれない場合に、濃色焙煎麦芽の優れた代替品となる。
NEW ヘリテージクリスタル モルト	140 - 160	167 - 190	5%	在来種のマリスオッター大麦を使用した素晴らしいクリスタルモルト

焙煎麦芽及び穀物				
アンバーモルト	45 - 60	54 - 71	2.5%	エールをドライなビスケット風味に仕上げる伝統的モルト
ブラウンモルト	360 - 500	430 - 600	4%	スタウトとポーターに加える「コーヒー」風味。滑らかな口当たり。
チョコレートモルト	900 - 1100	1067 - 1300	3%	「ウィンター・ウォーマー」スタイル向けの焙煎モルト 豊かな濃色で焦げたトーストのようなドライさ
ブラックモルト	1200 - 1500	1433 - 1900	3%	
ローストバーレイ	1100 - 1600	1300 - 1900	3.5%	アイルランドの辛口スタウトの代表的な原料

エクストラスペシャルモルトと穀物				
ウィートモルト	1.7 - 5	2 - 6	5%	少量を加えただけで、泡と泡持ちをよくする。ウィートビールには50 - 60% の割合で用いられる。
ゴールドンネイケッドオーツ® GNO®	10 - 20	12 - 24	6%	穀なしのオートクリスタルモルト。わずかにナッツのような風味を与える外来の原料。
レッドライクリスタル	200 - 260	237 - 310	4%	秋限定ビールのような風味 。焼きたてパンのような甘い麦芽の風味。ビールに美しい赤色をつける。
NEW モルテッドライ	1.7 - 5	2 - 6	7%	ビールにスパイシーなライの風味を加える。ライ麦芽はビールに独特な風味を与え、飲みごたえ、口当たりもよくする。レッドライクリスタルと共に用いると最高。ホップが利いたビールや伝統的なライ麦ビールに用いても最高である。
デキストリンモルト	1.0 - 1.3	1.3 - 1.6	7%	このモルトは風味や色を加えずに泡を増やし、泡もちとビールの口当たりをよくする



Simpsons[™] Maris[™] Malts[™] Pale Ale[™]
DRC Otter Roast Best
Promise[™] Naked Oats[™]
Golden Golden



**SIMPSONS
MALT**

The home of good malt

Simpsons Malt Ltd.

Including McCreath Simpson & Prentice, a trading division

Tweed Valley Maltings, Tweedside Trading Estate
Berwick-upon-Tweed, Northumberland TD15 2UZ

Tel: +44(0)1289 333300 orderoffice@simpsonsmalt.co.uk

www.simpsonsmalt.co.uk

