----- Page 1 -----

# CRAFT BEER MARKET 品質管理マニュアル

----- Page 2 -----

クラフトビールの世界へようこそ！

皆さんは、クラフトビールと聞くとどんなことが頭に浮かんできますか？

何となく苦いビール！？

大手ビールとは違う感じ！？

何なのか分からない？

手で造られているビール！？・・・

これから皆さんに学んで頂きたい事は、クラフトビールをお客様に提供する為に、とても大切な事の数々です。

この資料はクラフトビールの取扱に関して、とても大切な事が一覧としてまとめてあります。

読み進めていくと、簡単に注いでいるだけに見えるサービングも、やり方を見ていくと、とても奥が深いものなんだなと感じられるはずです。

クラフトビールに初めて触れる人も、今までの経験がある人も、改めて一緒に正しく学んでいきましょう！

今まで知らなかった事や、初めて聞く言葉が、たくさん出てくると思います。

その一つ一つを、しっかりと理解し、今後の仕事内容に生かしていきましょう！

そして、自分自身が感じたクラフトビールの魅力や楽しさを、一人でも多くのお客様に伝えていきましょう！

この内容をしっかりと理解し、自信を持って一人前のサービングが出来るようになって下さい！

そして、クラフトビールを大好きになって下さい！！！

----- Page 3 -----

## 目次

（1）ビールについて: →4P

（2）ビアスタイルについて: →6P

（3）テイスティングについて: →8P

（4）フレーバーについて: →9P

（5）グラスの取り扱いについて: →10P

（6）グラスの洗浄方法について: →11P

（7）ビールの注ぎ方について: →12P

（8）ビールのガス圧について: →15P

（9）洗浄方法について: →16P

（10）KEGの取り扱いについて: →20P

（11）器具・用品リスト: →21P

（12）APPENDIX(トラブルシューティング):→ 26P