

エルディングー樽生 取扱いマニュアル

ERDINGER *Weißbräu*

エルディングー 日本オフィシャルインポーター
グリーンエーエージェント株式会社

エルディングー樽生基本原則



おいしいエルディングー樽生を実現するために、下記4つの大原則を徹底して実施することが重要です。

ディスペンサー 器具の洗浄

- ✓ ビール回路の水洗浄を**毎日**実施。
- ✓ 周辺機器(コック、ヘッド等)の洗浄を**定期的(1週間に一回)**以上実施。

適正なガス圧

- ✓ 樽内ビール温度によって、ガス圧を調整。
- ✓ 温度が高めの場合、ガス圧も高め、低い場合ガス圧は低めに。
- ✓ **国産ビールよりガス圧設定は高め。**

適正な保管と管理

- ✓ 樽は常に日陰の涼しいところで保管する。
- ✓ 樽の取り扱いは静かに丁寧に。
- ✓ 酵母が混ざらるよう、店内保管の際は**樽の上下を逆さま**にしておく。

きれいなグラスと正しい注ぎ方

- ✓ クリーミーな泡を作り出すためには、きれいなグラスと自然乾燥が重要。
- ✓ 正しく注がないと、泡とビールの良いバランスが実現できない。

第一原則: ディスペンサー、器具の洗浄



洗浄箇所	周期	説明
ビールホース (水洗浄)	毎日	ビールホースは汚れやすいため、毎日水洗浄をする必要があります。 お客様に美味しいビールをご提供いただく為に、必ず実施してください。
ディスペンスヘッド	定期的 (1週間に1回以上)	ビール回路の中でも一番最初にビールが通るディスペンスヘッドは、その内部の洗浄が特に必要です。組み立ては簡単ですので、内部部品まで定期的に洗浄するようにしてください。
コック	定期的 (1週間に1回以上)	美味しいビールをご提供いただくために、コック部分等の細かいところも定期的に洗浄してください。 雑菌・汚れが付着しやすいので、分解して洗浄します。

ビールホースの水洗浄 - 毎日実施



下の手順で、ビールホースの洗浄を実施します。

1	専用の洗浄樽に水道水を入れて <u>フタをしっかりと締めます</u> 。
2	樽についているヘッドを外し洗浄樽に取り付け、時計回りに止まるまで回します。 (ヘッドのハンドルはまだ下げません。)
3	ビールコックに洗浄用バケツ(水をうけれるボールや容器等)をセットします。
4	ガス圧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。
5	<u>コックが閉じているのを確認</u> してから、洗浄樽についているヘッドのハンドルを下げます。
6	コックを倒します。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コック側も十分に水洗いをしてください。
7	6の作業を何回か繰り返します。(1つのコックにつき1本の洗浄樽の水を使い切ってください。)

ビールホースの水洗浄（つづき）



8	水がなくなったら、ビールラインとクリーミコックをブロー（水切り）します。
9	<u>コックを開栓したままの状態</u> で、減圧弁のダイヤルを「0」へ戻し、元栓を締めます。 <u>水とガスが完全に排出されたことを確認</u> した上で、コックを戻します。
10	ヘッドのハンドルを上げます。
11	洗浄樽にガス抜きボタンがある場合は、ガス抜きボタンを押して残りのガスを抜きます。（注意1）
12	ヘッドを取り外します。
13	水で樽口を洗い流し、きれいなふきんで水分を完全にふき取り、アルコール消毒を施しアルミホイルで樽口を覆い、 <u>風通しの良い低温な場所に保管</u> します。
14	洗浄樽はフタと本体を外し、逆さにして乾燥させながら保管します。

注意1: ガスが残った状態で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、大ケガする恐れがあります。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。

ディスペンスヘッドの洗浄 - 定期的実施(1週間に1回以上)



下の手順で、ディスペンスヘッドの洗浄を行います。

1	ディスペンスヘッドからビールホースを外します。
2	ガスの継手を外し、中にある逆止弁を外します。
3	プロープの十字パッキンはずし、トロピートを取り出してください。
4	洗浄ブラシでヘッド全体、プロープの内部を水洗いします。
5	トロピート・十字パッキン・逆止弁を水洗いします。
6	各部品を十分に水切り後、トロピート・十字パッキン・逆止弁を組み付けます。
7	ビールホース、ガスの継手を接続します。



コックの洗浄 - 定期的実施(1週間に1回以上)

下の手順で、コックの洗浄を行います。(エルディンガータワーの場合。)
(クランプタワーの場合、コックの形状や中のパーツが若干異なりますが、取付・取外し方法は同じです。)

1	コックの取付ナットを緩めて、ディスペンサーから取り外します。
2	コックを洗浄しやすいように分解します。
3	分解したコック及び各パーツを専用の細いブラシで丁寧に洗います。
4	分解したコックを元通りに組み立てます。
5	洗浄したコックをディスペンサーに取り付け、元の状態に戻します。





第二原則:適正なガス圧管理

炭酸ガスが正常な圧力でないと泡が多すぎたり、気抜けビールになったりします。樽内のビールの温度によって、適正ガス圧は異なりますので、使用環境に応じてガス圧を調整することが大切です。一般的に、国産ビールより高めのガス圧設定です。

下表は樽生の温度帯と適正なガス圧の目安です。参考値としまして、瞬冷式ディスペンサーで屋内使用の場合、ガス圧3.2~3.7kgf位が基準となります。季節や使用環境に応じて微調整ください。

項目	瞬冷式ディスペンサー								
樽生温度 (°C)	12°C	14°C	16°C	18°C	20°C	22°C	24°C	26°C	28°C
設定圧力 (kgf/c)	2.5	2.7	2.8	3.0	3.2	3.5	3.7	3.9	4.0

項目	空冷式ディスペンサー					
樽生温度 (°C)	0°C	2°C	4°C	6°C	8°C	10°C
設定圧力 (kgf/c)	1.2	1.4	1.6	1.8	2.0	2.2

※樽生温度が30°C以上になるとガス圧調整ができなくなり、泡立ちの原因となりますので、ご注意ください。



第三原則:適正な保管と管理

樽生はとてもデリケート。激しい振動を加えたり、高温の場所に長時間放置すると、せっかくの樽生の味を変化させてしまいます。正しい樽の管理を実行して、お客様へおいしい樽生をご提供ください。エルディングー樽生の保管と管理の重要ポイントは下記4つあります。

1. 取り扱いは丁寧に

- ・ 樽の取り扱いは、静かに丁寧にお願いします。
- ・ 激しい振動を与えると、品質劣化につながります。
- ・ 樽を上下逆さまに置く場合、大きな振動を与えないように注意してください。

2. 保管は日陰の涼しいところ

- ・ 樽は直射日光や火気・熱気を大変嫌います。
- ・ 長時間日の当たる場所に放置しますと、味の劣化につながります。
- ・ 樽を保管される場合は、風通しの良い日陰に置いてください。

熱風や火気の多い厨房の近くは避けましょう。

3. 樽は逆さまにしておく

- ・ 樽の中には生きた酵母が入っており、樽底に酵母がたまる場があります。
- ・ 樽を受け取りましたら、開栓前の最低2~3時間は樽を**上下逆さま**にして置いてください。
- ・ 開栓後ビールを持ち越す場合は上下正しく置いたままでなるべく早めに売り切ってください。

4. 開けたらなるべく早く

- ・ 樽生は一度開栓したら、できるだけその日のうちに売り切ってください。
- ・ 翌日持ち越してしまう場合は、次ページの「樽の保管方法」をご参照ください。
- ・ 持ち越す場合、最長3日までが限度です。

先入れ先出し管理を励行し、鮮度管理を行ってください。



樽の保管方法 - ビールの持ち越し

樽生は一度開栓したら原則としてその日のうちに売り切ってください。やむをえず残ってしまった樽生は、下の手順で低温な場所に保管してください。

1	減圧弁の圧力設定ダイヤルを「閉」にします。
2	ディスペンスヘッドのハンドルを上げます。
3	ディスペンスヘッドを反時計回りに回し、口金から外します。
4	グラスなどに水道水を注ぎ、樽口部分に付着しているビールヘッドを水洗いします。ディスペンスヘッドも水洗いをします。
5	水洗いした樽口部分、ディスペンスヘッドは、きれいなふきんで完全に拭き取ってください。
6	樽口部、ディスペンスヘッドにアルコール消毒を施し、ホコリがつかないようにアルミホイルをかぶせ風通しの良い日陰に保管します。
7	次の営業時間に必ず一杯目を試飲して、異味・異臭のないことを確認してください。

※持ち越す場合でも、毎日の洗浄は必ず行ってください。



第四原則:きれいなグラスと正しい注ぎ方

グラスが汚れていたり内側を布などで拭くと、ビールの泡はすぐ消えてしまいます。クリーミーな泡を消さないために、下の手順できれいに洗い、自然に乾かしてご使用ください。

1	他の食器とは別にして、グラス用専用スポンジを使って、中性洗剤で洗ってください。
2	お客様が直接口をつける部分やグラスの底部は、念入りに洗ってください。
3	洗剤が残らないように十分にすすぎ洗いをしてください。
4	洗い終わったグラスは拭かずに、逆さにして自然乾燥します。
5	油やたばこの煙等がかからない場所へ保管してください。

■ グラスは凍らせない

グラスを冷やすことはオススメしますが、凍らせてしまうのは問題です。氷が溶けて、ビールが水っぽくなったり、泡立ちの悪い原因になったりします。

■ 自動食器洗浄機での洗浄

自動食器洗浄機を使用する場合、食器とグラスと一緒に洗浄すると、食器の油分が付着することがありますので、必ず分けて洗ってください。

おいしいエルディングー樽生の注ぎ方



エルディングーの生ビールをより美味しく飲める、専用グラスへの伝統的な注ぎ方をご紹介します。下の手順に従って、おいしいエルディングーをお客様にご提供ください。



グラスをビールがこぼれない範囲で十分に傾けます。注ぎ口とグラスの内側をできるだけ近づけて、グラスの内側にビールを滑らせる様に注ぐことが重要です。



こぼれないように少しずつグラスの角度を調整しながら、グラスの8割程度まで注いだら、垂直に立ててキレイな泡を作ります。



お客様にロゴが見える様にお出しすれば、最高の一杯の出来上がりです。



トラブル対応－①ビールが冷えない

まずコンセントを確認してください。差し忘れでなければ瞬冷式の場合、水槽に水が入っていない、樽の温度が高いなどの原因が考えられます。水が無ければすぐに水の補充を、樽の温度が通常より高温になっていたら樽を冷やしてください。

トラブル箇所	原因・状況確認	対処法
炭酸ガス	適正なガス圧になっていますか？	樽が置かれている環境の温度を確認し、P8の「適正なガス圧」を確認し、適正なガス圧に調整してください。
樽	樽の温度が高くありませんか？ (30℃以上)	樽を冷やしてください。瞬冷式の場合30℃以下、空冷式は8℃以下まで冷やしてください。
ディスペンサー	ディスペンサーの中の冷却コイルに氷が付いていますか？	氷が付いていない場合は、着氷するのを待ちます。
	ディスペンサーの中に十分水は入っていますか？	水を想定水位まで補充してください。内部の冷却コイルに着氷するまで時間がかかります。(約3時間)
	フィルターが詰まっていますか？	フィルターを洗浄してください。
	水槽内のモーターは回っていますか？	故障の場合、グリーンエージェント樽生サポートにご連絡ください。



トラブル対応－②泡の量が多い！

主な原因は、十分にビールが冷えていないためです。瞬冷式の場合は冷却水を点検し、氷ができるまでお待ちください。空冷式ならフィルターが目詰まりを清掃して、ビールの温度が8℃以下に冷えるまで待ちましょう。またガス圧不足が考えられますので、ガス圧調整もポイントです。

トラブル箇所	原因・状況確認	対処法
電源	電源は入っていますか？	コンセントにディスペンサーのプラグを差し込んでください。内部の冷却コイルに着氷するまで時間がかかります。(約3時間)
樽	樽の温度が高くありませんか？(30℃以上)	樽を冷やしてください。
ディスペンサー&ビールホース	ディスペンサーの中の冷却コイルに氷が付いていますか？	氷が付いていない場合は、着氷するのを待ちます。
	ディスペンサーの中に十分水は入っていますか？	水を想定水位まで補充してください。内部の冷却コイルに着氷するまで時間がかかります。(約3時間)
	ホースがねじれていませんか？	曲がらないように、設置しなおしてください。
	ディスペンサーやホースが汚れていませんか？	水洗浄をしてください。ディスペンサーヘッド・コックの分解洗浄をしてください。



トラブル対応－③ビールが出ない！

まず樽内のビールの有無を確認してください。

まだビールがあれば、コックやビールホース・ディスペンスヘッドの各取付部分の不良が考えられます。

トラブル箇所	原因・状況確認	対処法
炭酸ガス	ポンベの元栓が閉まっていますか？	元栓を開栓してください。
	圧力調整の目盛が「0」になっていませんか？	適正なガス圧に設定してください。
	炭酸ガスはありますか？	炭酸ガスの残圧計か残量計でガスの有無を確認してください。
ディスペンサー & ディスペンスヘッド	ディスペンスヘッドのハンドルは上がっていますか？	ヘッドのハンドルを下げて、開栓してください。
	ディスペンサーの中が全面凍結していませんか？	全面凍結していれば、グリーンエージェント樽生サポートへご連絡ください。
樽	樽にビールは入っていますか？	無ければ樽を交換してください。



トラブル対応－④ビールが異味・異臭がする！

ほとんどの場合、器具の洗浄不足・樽の不適切な保管状態が原因です。ディスペンサーやグラス類はいつも清潔に保ち、樽の保管にも気を付けてください。また、樽生は当日開栓・当日使い切りが原則です。

トラブル箇所	原因・状況確認	対処法
ディスペンサー	ビール回路が汚れていませんか？	ビール回路の水洗浄をしてください。
	コック・ディスペンスヘッドが汚れていませんか？	コック・ディスペンスヘッドの分解洗浄をしてください。
樽	ビールが古くありませんか？	樽を交換してください。 ※やむをえず樽を持ち越す場合は、3日以内で使い切るようにしてください。
グラス	グラスが汚れていませんか？	他の食器とは別にして、グラス用スポンジを使って中性洗剤で洗い、自然乾燥してください。
	グラス洗浄後、ふきんで拭いていませんか？	ふきんで拭かず、自然乾燥しましょう。
	グラスを食材などと一緒に保管していませんか？	食材などの臭いの付きやすいものと分けて保管してください。



トラブル対応－⑤泡がたたない！

原因の多くは、ガス圧の設定ミスやグラスの油汚れ等によるものです。

トラブル箇所	原因・状況確認	対処法
炭酸ガスポンプ	ガスの設定圧力は、適正ですか？	適正なガス圧に設定してください。
	ガス漏れしていませんか？	ガスホースの取付部か、継手の取付部を確認してください。
グラス	グラスが汚れていませんか？	他の食器とは別にして、グラス用スポンジを使って中性洗剤で洗い、自然乾燥してください。