



工場の様子などをほぼ毎日発信しています。
ビールを造っている様子なども見られます。
それぞれ「サントガールン」で検索を!



サントガールン株式会社 住所：神奈川県厚木市金田1137-1 TEL：046-224-2317 mail：info@sanktgallenbrewery.com

※ビールラベルに表記するアルコール度数は0.5%刻みと決められているため、パンフレットに記載している実際のアルコール度数とは若干のずれがあります。

ゴールデンエール
おかわり半ブツの
黄金バランス

シンプルで繊細な中にホップの
魅力凝縮。オレンジやマスカット
を思わせる香り、穏やかで軽
快な苦みは“きれいな味”という
表現がふさわしい黄金バランス
ビール。ゴクゴク飲むおかわ
り率No.1。Alc4.8%

WBA WORLD BEER AWARDS
ジャパン・アジア・ビアカップ06.09
銅賞/インターナショナル・ビア・コ
ンペティション05.06.09金賞,07銀賞

コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強

YOKOHAMA XPA
病みつきになるビター感

濁度0.0000の驚異の透明度を
誇るはまっごどうしを仕込水
に、通常比4倍のホップを使用。
最高に香り高く、鮮烈な
苦味が特徴。余韻にまで残る
鮮烈なビター感がクセになる
旨さです。Alc5.7%

WBA WORLD BEER AWARDS
ジャパン・アジア・ビアカップ
09銀賞/インターナショナル・ビア・
コンペティション08.10銅賞,09金賞/モントセ
レクション09銀賞

シンプルなイタリアン、
魚料理、お寿司と相性◎

コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強

アンバーエール
しっかり苦み

軽く焦がしたカラメルモルトを
用いた琥珀色のビール。しっか
りコク、しっかり苦味のパワ
フルな飲み口。日本ではあまり
造られていない珍しいタイプで、
ビール好きの人に特にオススメ。
Alc5.2%

WBA WORLD BEER AWARDS
ジャパン・ビアカップ00金賞/インター
ナショナル・ビア・コンペティション
03.05.07.08銅賞,1999.06.09銀
賞,04金賞/モントセレクション09銀賞

コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強

スイートバナスタウト
後味がバナナチョコ!

エスプレッソのように芳醇な黒
ビールにバニラで香り付け。ビ
ターチョコのような風味をもつ
“チョコレートモルト”を使用し
ているため後味はバナナチョコ
のようです。Alc6.5%

WBA WORLD BEER AWARDS
ジャパン・アジア・ビアカップ07.09銅賞/
インターナショナル・ビア・コンペティショ
ン07金賞,08銅賞/モントセレクション08
銀賞,09銅賞,10金賞/ジャパン・ビア
フェスティバル東京07来場者人気投票1位

アイス、チョコレートと
一緒にデザート感覚で

コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強

桜の花・桜の葉使用「さくら」
春限定ビール

長野県伊那市高遠の桜の花・桜の葉を
使った桜餅風味のビールです。長野県
伊那市高遠の桜は「天下第一の桜」と
称され「さくら名所100選」にも選ば
れています。

通常ビールには大麦麦芽を使いますが、
このビールは小麦麦芽を主原料に使用
した柔らかく優しい口当たり。ふんわり
桜餅のような味わい。本物の桜餅、
菜の花やアスパラなどの春野菜との相
性も◎。4月頃までの春限定。Alc5%。

ブラウンポーター
中毒性を秘めた黒

色から想像できない、まるで
優しい飲み口。濃厚なのにスル
スル飲め“黒ビールは辛い”という
常識を覆す柔らかさ。コーヒーの
ような焙煎香とほろ苦さがゆったり
身体に染み渡る、中毒性を秘めた
黒ビール。Alc5.5%

WBA WORLD BEER AWARDS
ジャパン・ビアカップ01金賞/
ジャパン・アジア・ビアカップ
2006銅賞/インターナショナル・
ビア・コンペティション
00.03.04.06金賞,05.07銀賞/
モントセレクション08金賞

チーズや卵料理、ビター
チョコ、お蕎麦と相性良

コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強

黒糖スイートスタウト
泡までしっかり黒糖風味

沖縄黒糖を使用した黒ビール。
泡までしっかり黒糖風味。泡を
飲むというより、食べる感覚で。
ベースの黒ビールは濃厚でま
ったりしており、後口にはミネ
ラル感いっぱいの素朴な甘味が
ふわっと残ります。Alc6.5%

WBA WORLD BEER AWARDS
インターナショナル・ビア・コンペティ
ション(国際ビール大賞)2007金賞
モントセレクション2008,10銀賞

餛飩や羊羹、和菓子と
一緒にデザート感覚で

コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強

ペールエール
普通のビールを
水に感じる濃さ

普通のビールがまるで水!通常
比1.2倍の麦芽と2倍のホップが
もたらす、ワインにも劣らない
華やかな香りと、深い味わい。
少しゆるくなってきたときの表
情の変化も魅力的。Alc5.6%

WBA WORLD BEER AWARDS
ジャパン・アジア・ビアカップ2004
銀賞,09金賞/インターナショナル・
ビア・コンペティション(国際ビール大
賞)2004,07,10銀賞

食前の乾杯や、サラダ
などの前菜に合わせて

コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と
9-3月秋冬限定ビール

ほんのり焦がしたカラメルモ
ルトのクク深いビールに、焼
りんごとシナモンを合わせた、
アップルパイ風味のビールで
す。コク深く、甘美な味わい。
食後のデザートビールにおス
スメです。Alc4.8%

アップルパイ、ク
ッキーなどの焼き菓子と

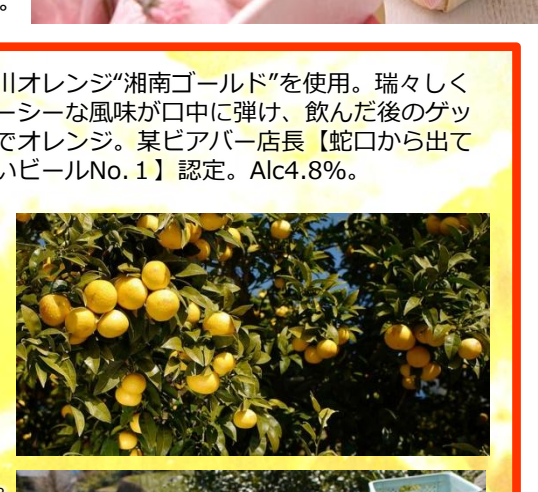
コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強

湘南ゴールド
4月14日発売。9月までの春夏限定
幻のオレンジ使用

湘南ゴールドは神奈川が12年をかけて開発し
たオレンジで、未だ県内でも入手困難。皮はレ
モンのように酸っぱそうな黄色で、中身は甘い
オレンジというギャップがあります。“まるで
香水のよう”と言われる華やかな香りを活かす
ため、ビールには果実を丸ごと使用しています。

WBA WORLD BEER AWARDS
インターナショナル・ビアコンペティ
ション フルーツビール部門08金賞・
09金賞・10銀賞・11銀賞・12金賞

4月3日(木)~6日(日) 横浜そごうで先行販売あり
横浜そごう地下2階特設会場にて「湘南ゴールド」販売
会が行われます。湘南ゴールド生果実ほか、湘南ゴール
ドビール、湘南ゴールドを使ったスイーツなどの販売有。



アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と
9-3月秋冬限定ビール

ほんのり焦がしたカラメルモ
ルトのクク深いビールに、焼
りんごとシナモンを合わせた、
アップルパイ風味のビールで
す。コク深く、甘美な味わい。
食後のデザートビールにおス
スメです。Alc4.8%

アップルパイ、ク
ッキーなどの焼き菓子と

コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強

パイナップルエール
4月25日発売。9月までの春夏限定
400個の完熟パイナップル

400個の完熟パイナップルを使用した
フルーツビール。果実を切るところ
から全て手作業。ほんのり甘い泡、飲む
としっかりビール。でもビールの芯は
やっぱりパイナップル。Alc4.8%

WBA WORLD BEER AWARDS
インターナショナル・ビア・コン
ペティション(国際ビール大賞)
2007.08銀賞,10銅賞,11金賞

パイナップルを切っているのは機械で
はなく人力。機械でストレスを与えな
がら切ると、手で丁寧に切るとで
は、香りの瑞々しさが違います。

泡までジュース!!

コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と
9-3月秋冬限定ビール

ほんのり焦がしたカラメルモ
ルトのクク深いビールに、焼
りんごとシナモンを合わせた、
アップルパイ風味のビールで
す。コク深く、甘美な味わい。
食後のデザートビールにおス
スメです。Alc4.8%

アップルパイ、ク
ッキーなどの焼き菓子と

コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強

パイナップルエール
4月25日発売。9月までの春夏限定
400個の完熟パイナップル

400個の完熟パイナップルを使用した
フルーツビール。果実を切るところ
から全て手作業。ほんのり甘い泡、飲む
としっかりビール。でもビールの芯は
やっぱりパイナップル。Alc4.8%

WBA WORLD BEER AWARDS
インターナショナル・ビア・コン
ペティション(国際ビール大賞)
2007.08銀賞,10銅賞,11金賞

パイナップルを切っているのは機械で
はなく人力。機械でストレスを与えな
がら切ると、手で丁寧に切るとで
は、香りの瑞々しさが違います。

泡までジュース!!

コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と
9-3月秋冬限定ビール

ほんのり焦がしたカラメルモ
ルトのクク深いビールに、焼
りんごとシナモンを合わせた、
アップルパイ風味のビールで
す。コク深く、甘美な味わい。
食後のデザートビールにおス
スメです。Alc4.8%

アップルパイ、ク
ッキーなどの焼き菓子と

コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強



アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と
9-3月秋冬限定ビール

ほんのり焦がしたカラメルモ
ルトのクク深いビールに、焼
りんごとシナモンを合わせた、
アップルパイ風味のビールで
す。コク深く、甘美な味わい。
食後のデザートビールにおス
スメです。Alc4.8%

アップルパイ、ク
ッキーなどの焼き菓子と

コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強

パイナップルエール
4月25日発売。9月までの春夏限定
400個の完熟パイナップル

400個の完熟パイナップルを使用した
フルーツビール。果実を切るところ
から全て手作業。ほんのり甘い泡、飲む
としっかりビール。でもビールの芯は
やっぱりパイナップル。Alc4.8%

WBA WORLD BEER AWARDS
インターナショナル・ビア・コン
ペティション(国際ビール大賞)
2007.08銀賞,10銅賞,11金賞

パイナップルを切っているのは機械で
はなく人力。機械でストレスを与えな
がら切ると、手で丁寧に切るとで
は、香りの瑞々しさが違います。

泡までジュース!!

コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と
9-3月秋冬限定ビール

ほんのり焦がしたカラメルモ
ルトのクク深いビールに、焼
りんごとシナモンを合わせた、
アップルパイ風味のビールで
す。コク深く、甘美な味わい。
食後のデザートビールにおス
スメです。Alc4.8%

アップルパイ、ク
ッキーなどの焼き菓子と

コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強

パイナップルエール
4月25日発売。9月までの春夏限定
400個の完熟パイナップル

400個の完熟パイナップルを使用した
フルーツビール。果実を切るところ
から全て手作業。ほんのり甘い泡、飲む
としっかりビール。でもビールの芯は
やっぱりパイナップル。Alc4.8%

WBA WORLD BEER AWARDS
インターナショナル・ビア・コン
ペティション(国際ビール大賞)
2007.08銀賞,10銅賞,11金賞

パイナップルを切っているのは機械で
はなく人力。機械でストレスを与えな
がら切ると、手で丁寧に切るとで
は、香りの瑞々しさが違います。

泡までジュース!!

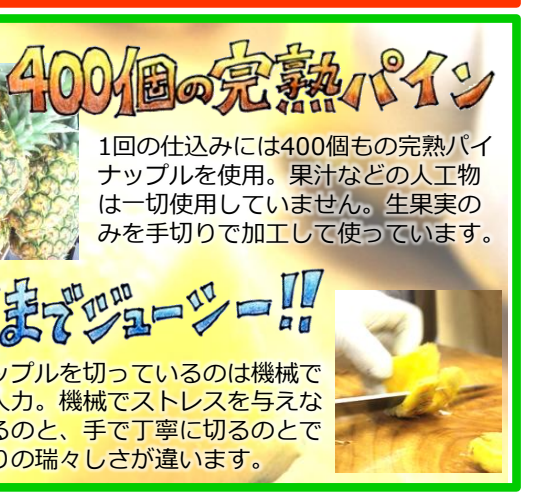
コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と
9-3月秋冬限定ビール

ほんのり焦がしたカラメルモ
ルトのクク深いビールに、焼
りんごとシナモンを合わせた、
アップルパイ風味のビールで
す。コク深く、甘美な味わい。
食後のデザートビールにおス
スメです。Alc4.8%

アップルパイ、ク
ッキーなどの焼き菓子と

コク 弱 強
香り 弱 強
苦味 弱 強



※当社ビールは全て要冷蔵です。必ず冷蔵庫で保管下さい。※新鮮なうちに早めにお楽しみ下さい。

片方のビールしか知らないなんて、
人生損しているかもしれない

セントガーレンの造るビールは“喉越し・クレ”が命のラガービールとは対極の、“コク・香り”を重視したエールビールです。日本のスーパーやコンビニに並んでいる9割以上のビールはラガービールです。しかし、世界的に見るとラガービールはビールの片方でしかありません。ワインに例えるなら白ワインしか知らず、赤ワインを知らない状態です。そんな人生損していると思いませんか？セントガーレンは創業時から「エールビール一貫主義」。ぜひもう片方のビールの魅力に触れてみて下さい。

下面発酵製法で造るラガービール

- ビール酵母は液面の下で活動する。
- 低温(10度前後)でゆっくり(1週間程度)発酵。下面発酵製法で造られたラガービールはすっきりとシンプルな味わいのビールになります。

水代わりに発展したラガービール

水道設備が整っていない昔、水代わりに飲める安心な飲み物として広く普及したのがラガービールです。ビールに夏のイメージが強いのはこのためで、キンキンに冷やしたラガーは暑い日に喉の渇きを潤すのに最適です。日本のビールの大半は、ラガービールです。

上面発酵製法で造るエールビール

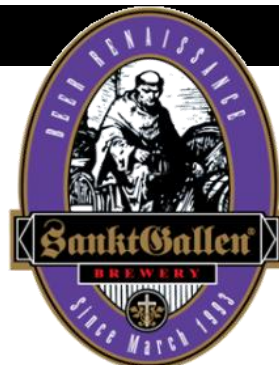
- ビール酵母は液面上で活動する。
- 高温(20度前後)で一気に(4日程度)発酵。ビール酵母は高温で活動するほど果実のような香り成分“エステル”を生成します。そのため上面発酵製法で造ったエールビールはフルーティーな香りに満ちたビールになります。

ワイン代わりに発展したエールビール

エールは寒冷で葡萄の栽培に適さない地域で、ワイン代わりに発展しました。エールの魅力はワインに劣らない豊かな香りと味わい。冷えているとき〜少しぬるまったときの表情の変化も素晴らしい、合わせる料理によっても魅力が倍増します。

セントガーレン名前の由来

セントガーレンは社名兼、当社が製造販売するビールのブランド名でもあります。これはスイスのセントガーレン修道院から頂いた名前です。現存する記録で、世界で1番最初に醸造免許を取得したのが同修道院。当社は日本で地ビール造りが許される前、本場アメリカで免許を取得してビール造りをはじめ、それが日本の地ビール解禁のきっかけとなりました。「海外ビールみたい」「覚えにくい」と言われてもこの名前は変えられません。日本の地ビール“元祖”の志を忘れないために。



5/11
母の日

カーネーション
フルーツビール
セット
他



つぼみいっぱい！お母様のお手元に届いてから次々花開く、深紅のカーネーションの鉢植と、女性に人気のフルーツビール（湘南ゴールド&パインアップルエール）のセット。感謝の生とのセットもあります。

6/15
父の日

お父さんと呑み交わす
感謝の「一升瓶ビール」



日本酒？いいえビールです！大切な方とお酌をしながら呑み交わして欲しいインパクト抜群の一升瓶ビール。2人で呑み交わせばあっという間（グラス5杯程度）。プレミアム感たっぷりの和紙ラベルが、あなたの気持ちを代弁します。

ワイン並高アルコール、 ワインのように長期熟成する 麦のワインボジョレー同時解禁

麦のワイン（バーレイワイン）はビール4大産国の1つ、イギリスを発祥とするビールです。その昔、寒冷で葡萄ができなかったイギリスが、お得意のビールでワインに対抗してつくったビールと言われています。

原料は通常ビールと同じ。しかしその使用量と、完成までにかかる時間は通常ビールの比にならないくらい膨大。それが①ビールでありながらワイン並にアルコールが高く②ワインと同じように月日を経て熟成していく、魅惑の液体を生み出します。

2014年11月20日（木）0時解禁

＊結婚式にもセントガーレン

＊湘南ゴールド

湘南ゴールドというオレンジを使用した日本一のフルーツビール。オレンジの花言葉は「花嫁の喜び」。欧米の結婚式にオレンジは欠かせないものです。＜実際のご使用例＞●新郎から新婦へ当日のサプライズとして花言葉の説明とともにゲストに提供 ●新婦のご兄弟からサプライズ演出として

＊一升瓶ビール

新郎新婦から【一升（一生）分の感謝を込めて】、ゲストから【一升（一生）幸せになりますように】の気持ちを込めて。＜実際のご使用例＞●式の最後に新郎新婦から両親への贈呈品として ●キャンドルサービスの代わりに新郎新婦がゲストに一升瓶ビールを注ぎ回る「一升瓶サービングサービス」

引出物には、受け取った方が好きなタイミングで、好きなビールを注文できるカタログギフトがおすすめです！



■チョコビールとは

高温で焙煎した「チョコレート麦芽」でビターチョコのような風味を引き出した黒ビール。黒ビールの中で最も多くの原料を使い、最も濃厚で、泡まで真っ黒。

フルボディの赤ワインに負けない濃厚な飲み応えと、リッチな余韻が楽しめる“黒ビールの王様”。

アルコールも9%と高く、ワインのように2年間の熟成が可能です。1〜2月限定。



タワーレコード初のダイニングバー「TOWER DINING恵比寿店」で、セントガーレンとのコラボビール樽生2種・ボトル2種が楽しめます。価格は都内ビアバーと比べリーズナブル。



フードは300/500円の小皿料理からバッファローチキンウイングなどの肉料理まで約60種も揃います。スタッフセレクトの音楽を楽しみながら、ゆったり昼ビールもお薦め。

東京都渋谷区恵比寿南1-17-17 Time Zoneテラスビル 1F・2F（恵比寿駅西口徒歩5分）/ ☎03-3760-0131/LUNCH 11:30~15:00/TEA 15:00~18:00/DINNER 18:00~24:00/年中無休

セントガーレン出店スケジュール

主催者都合でスケジュール、会場などが変更になる場合があります。お出かけ前に公式HPをご確認ください。

■4月5日（土）・8日（日）
アウトドアデザイン@代々木公園

■4月19日（土）・20日（日）
地ビールフェスタinひろしま
@広島市市民球場跡地

■4月25日（金）～5月6日（火・祝）
Yokohama FrühlingsFest 2014
@横浜赤レンガ倉庫

■4月25日（金）～27日（日）
グランビエール2014
@渋谷ヒカリエ

■5月17日（土）～18日（日）
デザインフェスタ@東京ビッグサイト

■5月17日（土）～6月2日（月）
まんぱく@昭和記念公園

■5月29日（木）～6月1日（日）
けやきひろば春のビール祭り
@さいたま新都心

■5月31日（土）～6月1日（日）
ビアフェス東京2014
@恵比寿ガーデンホール

■6月28日（土）～29日（日）
新潟クラフトビールの陣@ふるまちモール

■7月4日（金）～6日（日）
タナバタビアフェスタヤマ
@グランドプラザ

■7月19日（土）～21日（月・祝）
ビアフェス大阪2014
@京セラドーム・スカイホール

■8月2日（土）～3日（日）
ビアフェス名古屋2014
@国際会議場・白鳥ホール

■8月30日（土）～31日（日）
クラフトビアフェスティバルin秋田
@秋田駅前アゴラ広場

■9月13日（土）～15日（月・祝）
ビアフェス横浜2014
@横浜港大さん橋ホール

