



元祖地ビール屋 サントガーレン

ネットショップ・お電話での
平日午前中のご注文は

即日出荷

オンラインショップは
モバイルからもOK!
QRコード



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「サントガーレン」で検索を！

春季
限定

「やんくら」
桜の花・桜の葉使用ビール



サントガーレン有限公司 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。



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。ゴクゴク飲めるおかわ
り率No.1。Alc4.8%



シンプルなイタリアン、
魚料理、お寿司と相性◎



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%



料理と合わせずビール
のみをじっくりと

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。Alc5%。

春夏 限定 湘南ゴールド

入手困難なオレンジを丸ごと使ったフルーツビール

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。
そして最大の特徴は“まるで香水のよう”と言われる華やかな
香り。その香りを活かすため、ビールには皮も実も果実を
丸ごと使用しています。

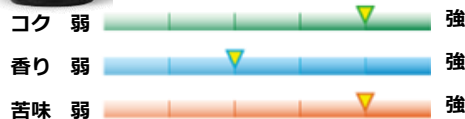
瑞々しくジューシーな風味が口中に弾け、飲んだ後のゲッ
プまでオレンジ。都内の某ビアバー店長【蛇口から出て欲
しいビールNo.1】認定。Alc5%。



国際ビール大賞フルーツビール部門で2008年、
09年、10年、12年の4回トップに。ワールド・
ビア・アワードでは2011年フレイバーエール
アジアNo1に！



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おススメ。
Alc5.2%



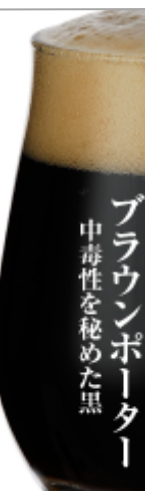
肉料理全般、カレー、
エスニック料理と相性◎



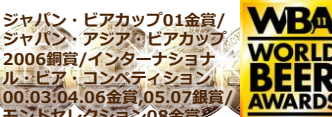
エスプレッソのように芳醇な黒
ビールにバニラで香り付け。ビ
ターチョコのような風味をもつ
“チョコレートモルト”を使用し
ているため後味はバニラチョコ
のようです。Alc6.5%



アイス、チョコレートと
一緒にデザート感覚で



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“黒ビールは苦い”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%



チーズや卵料理、ビター
チョコ、お蕎麦と相性良



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%



饅頭や羊羹、和菓子と
一緒にデザート感覚で



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。少しぬるくなってきたとき
の表情の変化も魅力的。Alc5.6%



食前の乾杯や、サラダ
などの前菜に合わせて



ほんのり焦がしたカラメルモ
ルトのコク深いビールに、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
メです。Alc4.8%

9-3月秋冬限定ビール



アップルパイ、クッ
キーなどの焼き菓子と

夏季 限定 パイナップルエール

600Kgのゴールデンパインを使ったフルーツビール

約600Kgのゴールデンパインを使用した夏季限定のフルーツ
ビールです。果実はビールが発酵する前の麦汁（ばくじゅ
う）に投入。果実と麦汁と一緒に発酵させることで、泡まで
ほんのり甘いパイナップル風味のビールになっています。

パイナップルは手作業で切ったものを使用。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。濃縮果汁や香料などの人工物は一切使
用していません。Alc5%。



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

サ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？サ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

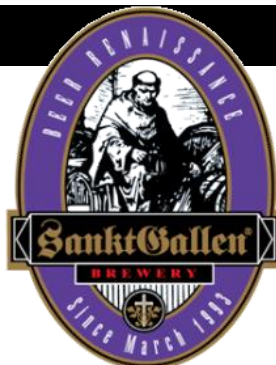
- ビール酵母は液面上で活動する。
 - 高温(20度前後)で一気に(4日程度)発酵。
- ビール酵母は高温で活動するほど果実のような香り成分“エステル”を生成します。そのため上面発酵製法で造ったエールビールはフルーティーな香りに満ちたビールになります。

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く、合わせる料理によっても魅力が倍增します。

サントガーレン名前の由来

サ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。これはスイスのサ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。



6/15
父の日

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。



お中元

金賞日本のウイナナーと



イギリスの世界的ビール審査会でワールドベストを受賞したサントガーレンと、ドイツの世界的食肉加工コンテストで世界ランク入りを果たした厚木ハムのコラボギフト。サントガーレン直営のネットショップでしか買えない【限定ギフト】です。2〜3人向けAセット、4〜5人向けBセット有。

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した。

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



■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。

＊結婚式にもサントガーレン

＊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！



世界に認められた2人の職人のコラボギフト

1本1本への想いがこもる サントガーレンのビール



世界ランカーのウイナナーを ビールと共に堪能



サ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をご確認下さい。

パークブリュワリー2014

新宿の5つ星ホテル「パークハイアット東京」にてオリジナル樽生ビール2種がお好きなだけ堪能出来ます。アペタイザープレート付きで3,500円。

- 日時：2014年7月1日（火）～9月30日（火）午後6時～午後8時
- ※最終入店時間は午後7時 ※滞在制限時間なし
- 料金：3,500円（税込）
- ※オリジナル樽生ビール2種類飲み放題、シェフ特製アペタイザー付き
- 場所：パークハイアット東京 1階「デリカテッセン」
- 東京都新宿区西新宿3-7-1-2
- 問合せ先： 03-5323-3635 ※事前予約不可

■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

