



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「サンクトガーレン」で検索を!



東京都知事賞授与式

サンクトガーレン有限会社 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
おかわり半額の
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%

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

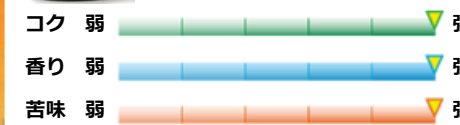


シンプルなイタリアン、魚料理、お寿司と相性◎

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みに、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/モンドセレクション09銀賞



料理と合わせずビールのみをじっくりと

「スイートバナスタウト」がジャパン・アジア・ビアカップ金賞&東京都知事賞W受賞

今春、恵比寿で行われた「ジャパン・ビアフェスティバル東京2014」でスイートバナスタウトがジャパン・アジア・ビアカップのフレーバービール部門で金賞に輝くとともに、東京都知事賞(※)を頂きました。これまでの皆様の応援に感謝するとともに、より一層精進して参る所存です。
※都知事賞はジャパン・アジア・ビアカップ各部門の金賞ビールより、来場者の投票とビアジャッジの審査によって1銘柄が選出されるものです。

春夏限定 湘南ゴールド

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%。

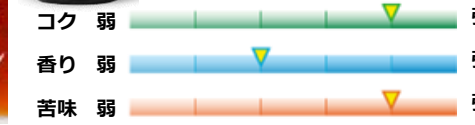
国際ビール大賞フルーツビール部門で2008年、09年、10年、12年の4回トップに。ワールド・ビア・アワードでは2011年フレーバーエールアジアNo1に!



アンバーエール
しっかりコク、
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おススメ。Alc5.2%

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/モンドセレクション09銀賞

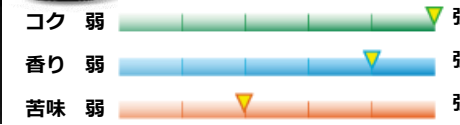


肉料理全般、カレー、エスニック料理と相性◎

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ナナで香り付け。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%

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07.07.08金賞,08銅賞/モンドセレクション08.08.09銀賞,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

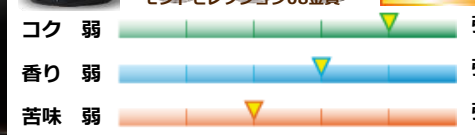


アイス、チョコレートと一緒にデザート感覚で

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み“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%

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/モンドセレクション08金賞



チーズや卵料理、ビターチョコ、お蕎麦と相性良

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%

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/モンドセレクション2008.10銀賞



饅頭や羊羹、和菓子と一緒にデザート感覚で



夏季限定 パイナップルエール

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。

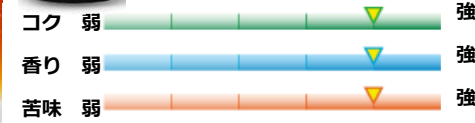
パイナップルは手作業で切ったものを使用。機械でストレスを与えながら切ると、手で丁寧に切るとでは、香りの瑞々しさが違います。濃縮果汁や香料などの人工物は一切使用していません。Alc5%。



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%

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

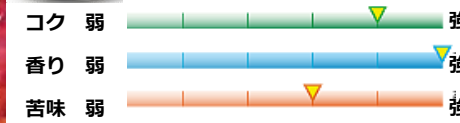


食前の乾杯や、サラダなどの前菜に合わせて

アップルシナモンエール
焼りんご使用のアップルパイ風味

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

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。そんなの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

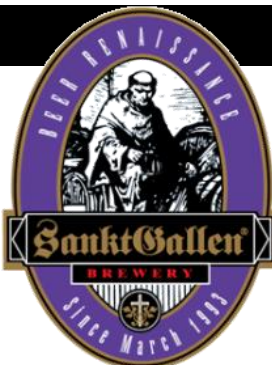
- ビール酵母は液面上で活動する。
 - 高温(20度前後)で一気に(4日程度)発酵。
- ビール酵母は高温で活動するほど果実のような香り成分“エステル”を生成します。そのため上面発酵製法で造ったエールビールはフルーティーな香りに満ちたビールになります。

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。



※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。

夏のギフト

日本一のウイセントと金賞ビールのセット



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セントガーレンと、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。セ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。

一升瓶ビール

お父さんと呑み交わす感謝の「一升瓶ビール」



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。皆で飲めばあつという間(グラス5杯程度)です。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。

春季限定

さくら

桜の花・桜の葉使用。ふんわり桜餅風味のビール

北鎌倉湧水使用

北鎌倉の恵み



日本では珍しい、硬水の北鎌倉湧水で仕込んだビール

イベントスケジュール 2014年夏~秋

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。お出かけ前に必ず公式HPで詳細情報をご確認下さい。

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」にて当社製オリジナル樽生ビール2種が飲み放題。シェフ特製アパタイザプレート付で3500円。

- 日時: 7月1日(火)~9月30日(火) 18時~20時 最終入店19時
- 料金: 3500円(税込)オリジナルビール飲み放題、特製プレート付
- 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)



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されています。

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



■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月限定販売。

＊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り品として ●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薦めです! まとめて買い割引あります

■6月28日(土)~8月31日(日)
世界のビールフェア@サンシャイン60
展望台カフェラウンジ「エアシップ」にて世界19カ国23種の瓶ビールが1本500円。ゴールデンエールがラインナップ。

■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
入場料のみで100種以上のクラフトビールが試飲し放題

■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
入場料のみで100種以上のクラフトビールが試飲し放題

■9月19日(金)~23日(火・祝)
けやきひろば秋のビール祭り
@さいたまスーパーアリーナ

2014秋のビール祭り開催決定!!



毎月第3日曜日 大磯市
毎月第3日曜日、神奈川県大磯港で開催される「大磯市」に出店しています。
<通常> 9~14:00
<7・8・9月> 17~20:30

毎月第1土日開催
AOYAMA FOOD FLEA
青山フードマーケット同時開催。クラフトフードのお店が100店以上、国連大学に集合。

