

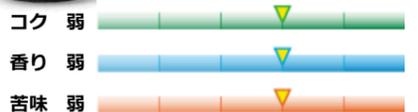


ハロウィンラベル期間限定
発売。カボチャもリンゴも
欧米のハロウィンには
欠かせない存在です。

ゴールデンエール
おかわり率No.1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◎

YOKOHAMA XPA
精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%



料理と合わせずビール
のみをじっくりと



秋冬限定

アップル
シナモン
エール

400個の焼きりんごを副原料
に使ったアップルパイ風味の
ビール。香りも焼き立てアップ
ルパイそのもの! お酒NGの人
まで「この香りだけで幸せ」と
うっとり虜。泡はふんわりシナ
モン。1口飲めば甘美なコクと
リンゴの酸味、ホップの苦みも
顔を出し、余韻にはメープル
シュガーの香ばしい
甘味が。

本物のアップルパイ、クッキーなどの焼き菓子、バナナアイス、プリンなどと相性◎



長野県伊那市の傷などで売り物にならない“訳あり”
果実を使用。りんごを焼くところから手作りです。

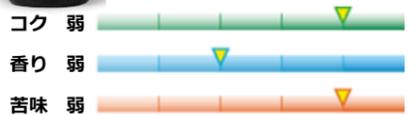
保存は要冷蔵ですが、飲むときは少し温めのほうが香りも甘味も引き立ちます。



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オススメ。
Alc5.2%

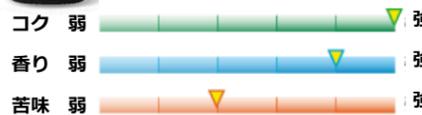


肉料理全般、カレー、
エスニック料理と相性◎

スイートバナニラストアウト
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%



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%

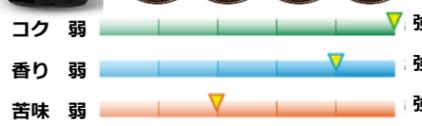


チーズや卵料理、ビター
チョコ、お蕎麦と相性良

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%



饅頭や羊羹、和菓子と
一緒にデザート感覚で



悪魔という名の
大麦のワイン

11/20解禁 7000本限定

濃厚、かつ重厚な苦味。苦味の基
になるホップを通常の6倍も使用。



天使という名の
小麦のワイン

11/20解禁 7000本限定

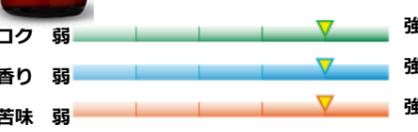
濃厚、でも優しい飲み口。小麦由来
の濃密な“とろみ感”が楽しめます。

麦のワインは19世紀のイギリスを発祥とするれっきとしたビールの1種です。寒冷でブドウの栽培が出来なかったイギリスがフランスワインの人気に嫉妬して造ったと言われていました。“ワイン”と名に付くように、ビールでありながらワイン並にアルコールが高く(約10%)、ワインのように年単位での熟成が可能です。原材料は通常ビールと同じ麦芽、ホップ、水、ビール酵母のみ。それを膨大な量使用し、極限までアルコールを高め、通常の6倍以上の熟成期間を経て完成します。完成までにかかるコストが並大抵ではないことから、日本で造っているメーカーは殆どありません。

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%



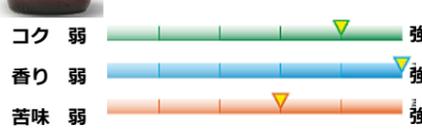
食前の乾杯や、サラダ
などの前菜に合わせて

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%

10-3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



シャンパンと同じ瓶内2次発酵製法。1本、1本全て手詰めです。
栓を開ける瞬間まで発酵が続く“生きている”ビールです。

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・キレ”が命のラガービールと対極の“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？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ください。

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

- ビール酵母は液面の上で活動する。
- 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増します。

サントガーレンの名前の由来

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、地ビールの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。

春夏限定 また来春! 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。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。それを活かすため、ビールには皮も実も果実を丸ごと使用。

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%。



春夏限定 また来春! 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です。

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%。



一升瓶ビール
贈り物・人が集まる宴席に。1本で5〜6杯分。大切な人と感謝の気持ちをお楽しみ下さい。



Valentine 2014 Chocolate Beer
■チョコビールとは
通常ビールに使う麦芽の約2倍の高温で焙煎した「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ビールです。

■チョコビールの代名詞
インペリアルチョコレートスタウト
チョコビールは毎年何種類かのフレーバーを発売していますが、1番歴史が長く代名詞的存在なのが「インペリアルチョコレートスタウト」。“チョコレート麦芽”を含む全ての原料を通常の黒ビールの2.5倍以上使用し、泡まで真っ黒。黒ビールの中で最も多くの原料を使い、最も濃厚、最も強い個性をもつ、まさに“黒ビールの王様”。フルボディア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ます。アルコールも8.5%と高く、ワインのように2年間の熟成が可能なビールです。

北鎌倉湧水使用 北鎌倉の恵み
桜の花・桜の葉使用。ふんわり桜餅風味のビール
日本では珍しい、硬水の北鎌倉湧水で仕込んだビール

今後のイベント出店スケジュール

全ての情報は印刷時点のもので、開催までに変更になる場合があります。必ずお出かけ前に公式HP他でご確認下さい。

■10月3日(金)~19日(日)
横浜オクトーバーフェスト @横浜赤レンガ倉庫
世界最大のビール祭り、ドイツオクトーバーフェストの横浜版。飲んで、歌って、盛り上がります。

■10月4日(土)~5日(日)
クラフトビア金沢@しいのき迎賓館 石の広場

■10月4日(土)~5日(日)
鎌倉オクトーバーフェスト@鎌倉市役所駐車場

■10月5日(日)
かだるベクラフトビアフェスinひろさき @土井町コミュニティパーク

■10月11日(土)・12日(日)・13日(月祝)・18日(土)・19日(日)
まんバク in 万博 @万博記念公園 東の広場
音楽フェスの飲食エリアで行列のできる名物店や、全国の物産展で話題の人気店が一堂に会する巨大フードフェスティバル。

■10月24日(金)~11月3日(月祝)
肉フェス @国営昭和記念公園
GWに駒沢公園で初開催された「肉フェス」がパワーアップして再び!

■11月21日(金)~23日(日)
ニッポン全国物産展2014 @池袋サンシャインシティ

<毎月出店しています>
毎月第3日曜日 大磯市
毎月第3日曜日、神奈川県大磯町で開催される「大磯市」に出店しています。9~14:00 (7・8・9月のみ 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。