



ご希望の方に
クリスマスシールを
無料サービス中!



サンクトガーレン株式会社 〒243-0807 神奈川県厚木市金田1137-1 TEL: 046-224-2317 FAX: 046-244-5757
Mail: info@SanktGallenBrewery.com URL: http://www.SanktGallenBrewery.com Blog: 地ビール会社で働く広報の日記

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%

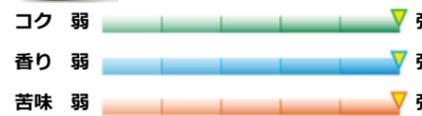


シンプルなイタリアン、
魚料理、お寿司と相性◎

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

500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。
焼き立てアップルパイを思
わせる香りはお酒が飲めな
い人まで「美味しそう!」
と虜にしてしまうほど。

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。



アップルパイ、クッ
キーなどの焼き菓
子、バナナアイス、フ
リンなどと相性◎

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。

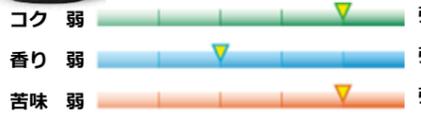


500個のりんご(全て長野県伊那産)は近所のパン
屋さんのオープンを借りて焼いています。ビール
を仕込むのはその翌日。焼きりんごは細かく刻み、
天板に溢れた果汁と一緒に麦汁に投入します。

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おススメ。
Alc5.2%

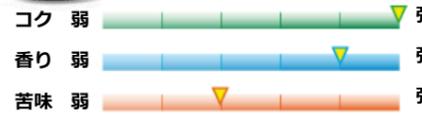
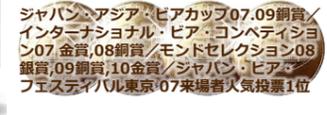


肉料理全般、カレー、
エスニック料理と相性◎

スイートバナスタウト
後味がバナナチョコ!

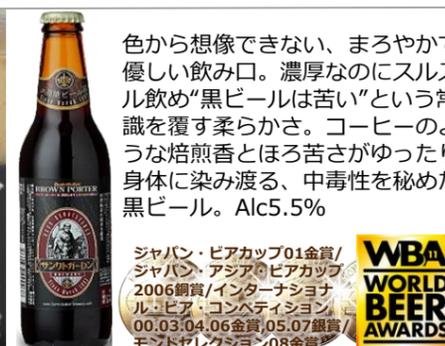


エスプレッソのように芳醇な黒
ビールにバニラで香り付け。バ
ターチョコのような風味をもつ
“チョコレートモルト”を使用し
ているため後味はバナナチョコ
のようです。Alc6.5%

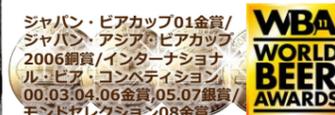


アイス、チョコレートと
一緒にデザート感覚で

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

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%



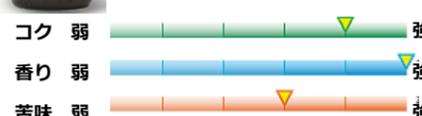
食前の乾杯や、サラダ
などの前菜に合わせて

アップルシナモンエール
焼き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



ボジョレー・ヌーボー同時解禁
麦のワイン

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。

寒冷でブドウ栽培が出来なかったイギリスがフ
ランスワイン人気に嫉妬して造ったと言われていま
す。“ワイン”と名に付くようにビールでありなが
らワイン並みのアルコール度数を持ち、ワインの
ように年単位での長期熟成が可能です。

もとは大麦麦芽を主原料とした「パーレイワイン
」1種類でしたが、後に小麦麦芽を主原料にした
「ウィートワイン」が誕生しました。

両ビールともに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
いるメーカーはほとんどありません。

アルコールはどちらも約10%で、通常のビールの
約2倍。すぐに飲んでもブランデーを思わす熟成感
がありますが、購入後に1年、2年...と熟成させる
ことで、香りも味わいも驚くほど深みを増し、複
雑味を帯びていきます。



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



セ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だけではありません。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。

セントガーレンの名前の由来

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、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。

春夏限定につき、また来春!

湘南ゴールド

神奈川オレンジ“湘南ゴールド”を使用。瑞々しくジューシーな風味が口中に弾けマーマレードのような余韻が残ります。飲んだ後のゲップまでオレンジ。某ビアパブ店長【蛇口から出て欲しいビール No.1】認定。Alc4.8%。



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。“まるで香水のよう”と言われる華やかな香りが特徴で、ビールには果実を丸ごと使用し、その魅力を凝縮しています。

日本一のフルツビール

湘南ゴールドビールは発売初年の2008年から3年連続で国際ビール大賞のフルツビール部門でトップに君臨。ワールド・ビア・アワード2011ではフレバーエールアジアNo1に!



春夏限定につき、また来春!

パイナップルエール

400個の完熟パイナップルを使用したフルツビール。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%



400個の完熟パイナップル

1回の仕込みには400個もの完熟パイナップルを使用。芯まで食べられる甘く瑞々しいものを贅沢に使っています。果汁などの人工物は一切使用していません。生果実のみを自分たちの手で加工して使っています。

泡までジューシー!!

パイナップルを切るところから全て職人による手作業です。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。



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。2015年は1月9日(金)より4種類の味で一斉発売

Valentine 2015 Chocolate Beer

3種類のチョコビール + 2015年新フレーバーは!?

①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、泡まで真っ黒です。その昔ロシア皇帝に献上されたとされる“インペリアルスタウト”スタイルを踏襲。皇帝献上の謂れにふさわしく、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”です。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ます。アルコールも9%と高く、ワインのように2年間の熟成が可能なビールです。

②オレンジチョコレートスタウト

マーマレードに使われる橙(だいたい/神奈川産)を皮ごと細かく刻み、煮込んで風味を凝縮。それをチョコレート麦芽使用の黒ビールに合わせ発酵させました。グラスに注ぐと香ばしいチョコレート香の中に、オレンジが華やかに存在感を示します。

③スイートバニラストウト

チョコレートモルトを使用したエスプレッソのように濃厚な黒ビールにバニラの香りを溶け込ませました。飲み口は甘くまったりで、後口はバニラチョコのよう! エッセンスなどの人工物は一切添加しておらず、一流パティシエも使用するパプアニューギニア産Aグレードバニラを使用しています。

最新情報はメルマガ、ホームページ、Facebook、Twitterなどで随時公開します

2015 1/9(Fri)~

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。

■2014年12月19日(金)~21日(日)
Aloha YOKOHAMA 2014 @横浜大さん橋ホール



■2015年1月9日(金)~18日(日)
ふるさと祭り東京2015 @東京ドーム



結婚式にも人気です!



12月限定 水引飾り サービス!!

1本で5~6杯分。年末年始の宴席に、お歳暮にお薦めです。

一升瓶ビール



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