

SANKT GALLEN つうしん vol 61

HOP!
Special Issue

FRESH HOP IPA

数量限定
販売中!

今年8月にスタッフが北杜市(山梨県)で収穫してきた、国産ホップ1号の“かいこがね”を使用したビールです。

ホップはビールの主原料で、主に香りと苦味のもとになります。花なので収穫後は枯れて腐ってしまいます。

そのため通常ビール会社が使っているのは、長期保存できるように乾燥処理したホップです。

1年中安定した品質のホップを使うために乾燥処理は欠かせませんが、その工程で香り成分が揮発することも避けられません。

でもこのビールには、何の成分も失われていない摘みたてホップをそのまま使用。

とれたてホップを使ったビールは、限られた場所(ビール醸造所とホップ畑の距離が近い)、限られた時期(ホップの収穫時期)しか造れない特別なものです。



ホップはツル状の植物で、朝顔のように上へ上へ巻き付いて伸びていきます。高さは約5mほど。収穫の際には特製の鎌でホップをツルごと切り落とします。根はそのまま残しておき、また来年そこからホップが伸びていきます。



今年も
山梨県北杜市に
ホップ摘みに
行ってきました。



醸造長の岩本(左)とホップ農家の浅川さん(右)



毛花(けばな)と言われるホップの花。これが成長し変形するとホップになります。



ホップは松ぼっくりのような形。根元にある黄色いルブリンが、ビールの苦味と香りのもとです。



ルブリンがビールに抽出されやすいよう、ホップは揉んでちぎってからビールに入れます。

かいこがねとは?

国の種苗登録ホップ第1号です。甲斐の国(山梨)で生まれた黄金色のホップが名前の由来。収穫の1か月前くらいまでは薄い黄緑色をしていきますが、成長とともにだんだん濃い緑になっていきます。フローラルな香りの中に柑橘香の感じられるホップです。かつて北杜市では800軒ほどの農家が生産していましたが、大手ビール会社が安い海外ホップに切り替えたのこともない、現在では数軒しか栽培していない“幻のホップ”となっていました。

名前の
由来となった
黄金色



FRESH HOP IPA フレッシュホップアイビーエー

最初のホップ投入は収穫後24時間以内
ホップ投入は通常2倍の合計7回!

FRESH HOP IPAはマッシュホップにはじまり、醸造工程で4回のホップ投入、さらに二次発酵中に2回のドライホップを施しています。

通常のビールの約2倍の7回ものホップ投入を経て完成します。

グラスに注ぐとまるでホップ畑の中のような青々としたグラスシーな風味が広がります。



ジューシーでトロピカル!濃厚マンゴー

Mango IPA!

10月より各地のビアバーで楽しめます
数量限定なのでお飲み逃しなく

樽生
限定

手切りのマンゴー果実とピューレをたっぷり
使用し、そこに乳糖とバニラを加えた“ミルク
シェイクIPA”スタイルです。

黄色く濁った見た目はマンゴージュスの
ようで香りも見た目を裏切らない圧倒的
なマンゴー感です。

甘いばかりではなく、ホップもかなりの量を使用。
濃厚なマンゴー感とともにホップの苦味が共存しています。
オーツ麦による滑らかな飲み口も特徴です。



「ビアフェスX横浜2020」にて
神奈川県知事賞受賞



Mango
IPA
飲みます!

サントガーレン樽生8種類が飲める店

Good Aging Store リニューアルOPEN

本厚木Bakery&Beer Butchersが「Good Agong Store」としてリニューアル。
シャルキュトリーの設備を増強。ソーセージ、ベーコン、ハムのほかサラミや生ハム、
コンビーフなどラインナップが広がり、しかもお手頃価格で楽しめます。店内で焼い
たパンとつくるボリューム満点のサンドウィッチもぜひ。
サントガーレン8種類の樽生ビールは1杯650円～。

【住所】神奈川県厚木市中町2-7-16 内田ビル1F(小田急線 本厚木駅 徒歩5分)
【電話】046-259-9125 【定休日】月曜定休 【営業時間】11:00～22:00

4種類選べる
飲み比べセットもあります



厚木市への
ふるさと納税で
サントガーレンが
もらえます



金賞ビール
3種6本セット



感謝ビール
6本セット



一升瓶ビール
<金>

詳しくは
ふるさと納税サイト
ふるさと
チョイスへ

