



Apple Cinnamon Ale

アップルシナモンエール

500個の焼りんご、シナモン、メープルシュガーを使用したアップルパイ風味のビールです。少しぬるめのほうが甘い香りと味が引き立ちます。

りんごは季節の移ろいとともに、つがる、ジョナゴールド、紅玉、シナノスイート、ふじ、とそのタイミングで旬のものを使っています。品種によってビールの味も変わるので、何度か味わってみてください。



クリスマスラベル
期間限定で発売中



傷などの『詰あり』果実を
長野から買い取り
活用しています



リンゴはサンクトガーレン樽生8種常設店の
Good Aging Storeのパン工房のオープン
を借りて焼いています。



このビールの
仕込みは2日かかり。
1日に500個のりんごを焼き、
2日にビールをつくります。
工場内は甘く良い香りです。

今年の冬は ビール鍋

キャベツ・じゃがいも・玉ねぎ・しめじなどの野菜と、自家製ベーコン・ソーセージ・ポンレスハムなどを鍋に敷き詰め、そこに小麦ビールのヴァイツエンを投入し、煮込みます。具材の旨味が溶け出したビールが絶品スープに。それを吸った野菜も驚きの美味しさです。

〆は店内で焼いたパンで“つけパン”して最後の1滴までどうぞ。

ここで食べられます!

サンクトガーレンタイアップビアレストラン
Good Aging Store

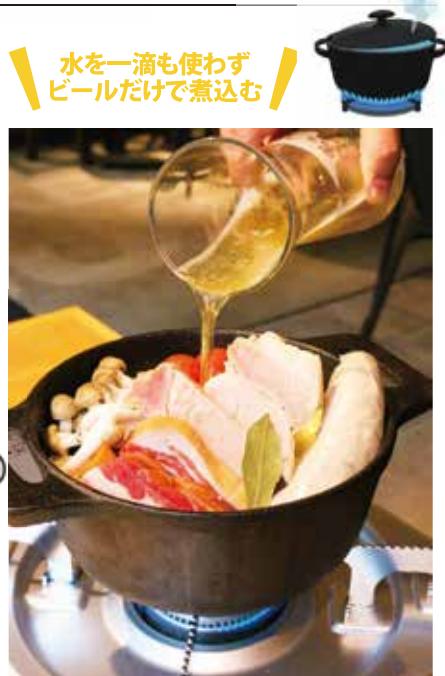
Good Aging Storeはサンクトガーレンの樽生ビールが常時8種類楽しめるビアバブです。ビールと相性抜群のソーセージ、ハム、ベーコン、サラミ、パテなどの豊富なシャルキュトリーメニューはどれも店内製造ならではのお手頃価格です。遇替わりで変わるサンドウイッチはボリューム満点で500円。ビールは1杯650円~。

4杯選べる飲み比べは1,200円。

【住所】神奈川県厚木市中町2-7-16 (小田急線本厚木駅徒歩5分)

【電話番号】046-259-9125 【定休日】月曜日

【営業時間】11:00~22:00 ※ビール鍋の提供は17:00~



SANKT GALLEN

つうしん
vol.64

賀正ビール 柚子

2021干支ラベル丑

神奈川産の柚子の皮を1つ1つ手作業で剥いて、小麦麦芽を使用したウィートエールに合わせました。

華やかな柚子の香りに、小麦麦芽の柔らかな味わいと軽やかな苦味。食前の乾杯酒としてはもちろん、様々な食事とも合わせやすい味です。

柚子は昔からその香りの強さから邪気を払うものと考えられており、お正月には欠かせないものです。

また“桃栗三年 柿八年 柚子の大馬鹿十八年”という言葉があるように柚子は実るまでに長い年月がかかります。

2021年、これまでの努力が結実する年になりますように、華やかな香りの1杯を。

12/4
発売



一升瓶と
飲みきりサイズ



1回の醸造に
約60kgの柚子を使用



1個1個手作業で柚子の皮を
薄く剥きました



柚子の皮を漬け込み、
華やかな香りのビールに



アマビエIPA

サンクトガーンは疫病を鎮めると言われる妖怪アマビエのビールを販売中です。もとは春のイベント用に準備していたビールでしたが、コロナ禍で中止に。形を変えて販売に至りました。
7種類の柑橘系ホップを使用していて、果汁が入っているのではないかと思うほどのフルーティーな味わい。ラベルは『もやしもん』で知られる石川雅之氏によるもの。

このビールの利益は新型コロナウイルス感染拡大防止活動に寄付、11月にその寄付額が700万円に達しました。新型コロナウイルスが収束しビールイベントが再開されるまでの販売を予定していますが、毎年お正月に東京ドームで開催されている「ふるさと祭り東京2021」の中止が発表されるなど、まだその見通しは立っていません。引き続き皆様のご支援をお願い致します。



ホップ計量中の代表 岩本