

秋冬
限定
3月末まで

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う味が引き立ちます。

りんごは季節の移ろいととも、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。



ハロウィンラベル
クリスマスラベル
期間限定で発売!



傷などの訳あり果実を
長野から買い取り
活用しています



長野県伊那市の訳ありリンゴ(*)を活用。
サントガーレンも飲める「Bakery&Beer
Butchers」のオープンで焼いて、ビールに投入。



このビールの
仕込みは2日分がかり。
1日目に500個のりんごを焼き、
2日目にビールをつくります。
工場内は甘い良い香りです。

*このビールには夏の異常な高温で果実の一部が変色してしまった「日焼け果」や、台風被害にあった果実を買って取り有効活用しています。

Hot Beer!



■材料(マグカップ1杯分)

アップルシナモンエール…1本
りんご…8分の1個
シナモン…2分の1本 ※手で折っておく
クローブ…2~3個
角砂糖…1個
※量は好みで調整を。蜂蜜などでもOK

美味しいホットビールの作り方

アップルシナモンエールは普通のビールと同じように冷やして楽しむのはもちろん、温めても楽しめます。寒い日にはホットビールなんていかがですか？

■作り方

- ①りんごは薄くスライスします。鍋に全ての材料を入れ、ビールをマグカップ1杯分(約200cc)注ぎます。弱火で少しかき混ぜながら温めます。
- ②最初ビールは少し泡立っていますが、だんだん泡がなくなってきます。泡が無くなって、鍋の周りが少しフツフツしてきたら完成です。(沸騰させる必要はありません)

<応用編>バラのホットビール



■作り方

- ①りんごを薄くスライスします(バラ1個に8~10枚が目安)
- ②①を広げて小さじ1杯の砂糖をふりかけ電子レンジに(600Wで2分くらい)
- ③スライスりんごの中で一番小さいものを芯にし、それを中心に花びらを増やす。前のもの(内側のもの)に少しかませながら巻いていくのがポイント。
- ④完成したバラをグラスに入れ、鍋で温めたアップルシナモンエールを注ぎ完成。

寄付額
500万円達成

(2020.7時点)

アマビエIPA

サントガーレンでは疫病を鎮めると言われる妖怪アマビエのビール「アマビエIPA」を販売中です。イラストは『もやしもん』で知られる漫画家の石川雅之氏によるもの。

もともと夏のイベント用に準備していたビールでしたが、コロナ禍で中止が決定。新型コロナウイルスの収束を願い形を変えて販売しています。



©石川雅之／講談社



ホップ計量中の代表 岩本

7種の柑橘系ホップを麦汁の煮沸「後」に入れることで、苦味は抑えホップのフルーティーな風味だけを凝縮させました。柑橘アロマにプラスして、果汁も入っているのではないかと想像させるジューシーさがあります。オーツ麦に小麦麦芽も使用したボディはクリーミーで滑らか。7%と少し高めアルコールながら、ドライで瑞々しい飲み口です。

アマビエとは？

江戸時代に現れ「疫病が流行ったら私の絵を描いて人々に見せよ」と言々と伝えられる妖怪。人と鳥と魚が混ざったような姿をしています。

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、7月1日にはその寄付額が500万円に達しました。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、毎秋、横浜赤レンガ倉庫で開催されている「横浜オクトーバーフェスト2020」が中止されるなど、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。



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

