

SANKTGALLEN

つうしん
vol. 63

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



傷などの訛あり“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日目は500個のりんごを焼き、
2日目にはビールをつくります。
工場内は甘く良い香りです。

Hot Beer!



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いかがですか？

- 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。弱火で少しき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しまいます。泡が無くなったら、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



■ 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

- ①リンゴ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スライスリンゴの中で1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。

アマビエIPA

サンク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。



寄付額
500万円達成
(2020.7 時点)

©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思わ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%と少し高めのアルコールながら、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”と言ったと伝えられる妖怪。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月にその寄付額が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。

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・ボ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。メ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ピアレストラン
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種類楽しめるピアブです。ビールと相性抜群のソーセージ、ハム、ベーコン、サラミ、バ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。週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～



※食べログからのご予約で
Go To Eat対象

水を一滴も使わず
ビールだけで煮込む

