



桜花・桜葉使用  
 桜餅風味ビール  
 「さくら」2月26日  
 数量限定発売

サンクトガーレン有限会社 〒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

2013年、サンクトガーレンはお陰様で20周年&10周年です。



クラフトビールが楽しめるのは、その昔私たちが戦って勝ち取った権利です

サンクトガーレンがビールを最初に造ったのは日本ではなくアメリカでした。  
 当時、日本でビール製造免許を取るには年間2000KL以上のビールを造って、売らなければならず、小さな会社には到底難しい基準でした。

つまり、当時日本では小規模のビール醸造が許されていなかったのです。

だからサンクトガーレンはアメリカでビール免許を取って、造って、日本に逆輸入。その醸造を開始したのが1993年。今年で20周年です。

日本人がアメリカでビール造りをはじめたニュースはTIMEやNewsweekなどアメリカのメディアで話題となります。

「なぜ日本人がアメリカでビール造りを?」「それは日本でビールが造れないからだ」この問答は日本の産業規制の象徴として取り上げられるようになります。

これらは次第に日本のメディアでも話題に。世論は次第に“日本人がアメリカでビール造りをせざるを得なかった”状況に疑問を呈しはじめます。

そして翌1994年。産業規制緩和の目玉の1つとしてビール製造の免許取得の基準が大きく引き下げられます。

これがいわゆる「地ビール解禁」。クラフトビールの幕開けです。



それでも自分にはビールしかない。サンクトガーレン代表取締役 岩本伸久

日本で地ビールが解禁してもサンクトガーレンはアメリカで醸造をはじめたばかり。すぐ日本に工場を、という訳にはいきませんでした。  
 でも、サンクトガーレンがビール造りをはじめたきっかけは「日本にエールビール(※)を」これに尽きます。※裏に詳細  
 日本でビールが造れるなら、日本で造ったほうが良いに決まっています。

満を持して1997年。サンクトガーレンは厚木に工場を設立。本格的に国内でのビール醸造を開始します。

当時、サンクトガーレンは独立した会社ではなく、飲茶会社の事業部の1つでした。2001年、会社の経営の行き詰まりによりビール免許の更新ができなくなります。

地ビールブームの終焉も重なり「ビールなんて儲からない。もう止めよう」と周囲の声。

それでもあきらめきれない岩本(現サンクトガーレン代表取締役)は、周囲の猛反対を押し切り、1人でサンクトガーレン有限会社を設立。

ビールの醸造免許を取り戻し、再びビール造りをはじめます。それが2003年。今年で10周年です。

**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%

コク 弱 強  
 香り 弱 強  
 苦味 弱 強

メダル: ジャパン・アジア・ビアカップ06.09銅賞/インターナショナル・ビア・コンペティション05.06.09金賞, 07銀賞

シンプルなイタリアン、魚料理、お寿司と相性◎

**YOKOHAMA XPA**  
 病みつきになるピター感

濁度0.0000の驚異の透明度を誇るはまっどうしを仕込みに、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ピター感がクセになる旨さです。Alc5.7%

コク 弱 強  
 香り 弱 強  
 苦味 弱 強

メダル: ジャパン・アジア・ビアカップ09銀賞/インターナショナル・ビア・コンペティション08.10銅賞, 09金賞/モンドセレクション09銀賞

WBA WORLD BEER AWARDS

**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オススメ。Alc5.2%

コク 弱 強  
 香り 弱 強  
 苦味 弱 強

メダル: ジャパン・ビアカップ00金賞/インターナショナル・ビア・コンペティション03.05.07.08銅賞, 1999.06.09銀賞, 04金賞/モンドセレクション09銀賞

肉料理全般、カレー、エスニック料理と相性◎

料理と合わせずビールのみをじっくりと

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、まろやかで優しい飲み口。濃厚なのにスルスル飲み“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%

コク 弱 強  
 香り 弱 強  
 苦味 弱 強

メダル: ジャパン・アジア・ビアカップ01金賞/ジャパン・アジア・ビアカップ2006銅賞/インターナショナル・ビア・コンペティション00.03.04.06金賞, 05.07銀賞/モンドセレクション08金賞

WBA WORLD BEER AWARDS

チーズや卵料理、ピターチョコ、お蕎麦と相性良

**スイートバナラスタウト**  
 後味がバナラチョコ!

エスプレッソのように芳醇な黒ビールにバナラで香り付け。ピ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ラチョコのようです。Alc6.5%

コク 弱 強  
 香り 弱 強  
 苦味 弱 強

メダル: ジャパン・アジア・ビアカップ07.09銅賞/インターナショナル・ビア・コンペティション07金賞, 08銅賞/モンドセレクション08銀賞, 09銅賞, 10金賞/ジャパン・ビアフェスティバル東京07来場者人気投票1位

**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素朴な甘味がふわっと残ります。Alc6.5%

コク 弱 強  
 香り 弱 強  
 苦味 弱 強

メダル: インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2007金賞/モンドセレクション2008, 10銀賞

餛飩や羊羹、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。少しぬるくなってきたときの表情の変化も魅力的。Alc5.6%

コク 弱 強  
 香り 弱 強  
 苦味 弱 強

メダル: ジャパン・アジア・ビアカップ2004銀賞, 09金賞/インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2004, 07, 10銀賞

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%

コク 弱 強  
 香り 弱 強  
 苦味 弱 強

秋冬限定

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と

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でしかありません。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下さい。

### 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渴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、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2013年4月14日発売

### 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。某ビアパー店長【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2013年4月25日発売

### 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。



贈り物・人が集まる宴席に。1本で5〜6杯分。大切な人と感謝の気持ちをお楽しみ下さい。

## 一升瓶ビール

感謝

結婚式にもお薦め!

1月10日発売  
Chocolate Beer

■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。

■チョコビールの代名詞  
インペリアルチョコレートスタウト

チョコビールは毎年何種類かのフレーバーを発売していますが、1番歴史が長く代名詞的存在なのが「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。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”。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8.5%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月26日  
新発売  
さくら

「天下第一の桜」と称され「さくら名所100選」にも選ばれている長野県伊那市高遠の桜の花・桜の葉を使った桜餅風味のビールです。

## ワイン並高アルコール、 ワインのように長期熟成する 麦のワインボジョレー同時解禁

麦のワイン(バーレイワイン)はビール4大産国の1つ、イギリスを発祥とするビールのスタイルの名前です。その昔、寒冷な気候でブドウの栽培ができなかったイギリスが、お得意のビールでワインに対抗してつくったビールと言われています。

原料は通常ビールと同じ。しかしその使用量と、完成までにかかる時間は通常ビールの比にならないくらい膨大。それが①ビールでありながらワイン並にアルコールが高く②ワインと同じように月日を経て熟成していく、魅惑の液体を生み出します。

2011

el Diablo Barley Wine

### 今後のイベント出店スケジュール

「アムール・ド・ショコラ」  
横浜タカシマヤ会場出店  
会期：2013年1月30日~2月14日  
会場：横浜タカシマヤ8階  
チョコビール3種類の他、レギュラービールも販売します。

「スノーモンキービアライブ」  
会期：2013年3月16日~17日  
会場：志賀高原総合会館98ホール  
さくらの樽生もお持ちします!