



父の日
6/20

HAPPY

Father's
Day

父の日IPA



香りを楽しむためにぜひ
グラスに注いで楽しんで下
さい。特に上がすぼまった
形のグラスがお薦めです。

どっしり重くて苦いIPAのイメージを覆す、ゴクゴクいける暑い日にぴったりのIPAです。ドライで爽快な後味と、滑らかでクリーミーな口当たりが両立。パイナップルやシトラス、マンゴーなどのフルーツを思わせるアロマホップが心地良く香り、軽快な苦味が次の1口を誘います。

●IPAとは？

一般的にIPAはビールの苦味と香りの基であるホップを大量に使った、強い苦味と香りの特徴としたスタイルです。その苦味と香りが大手ビールにはない“個性”として受け入れられ、クラフトビールブームを牽引したスタイルと言われます。

サンクトガーレンでは「YOKOHAMA XPA(ヨコハマエクスピーエー)」がIPAスタイルのビールで、「ワールド・ビア・アワード」のIPA部門で2度の世界一に輝いた実績をもちます。

●通常IPAと父の日IPAの違い

通常、IPAは強い苦味・香りにはげないように糖度を高くし厚みのある飲み口にします。でも、父の日IPAの糖度はまぼ0。XPAは4前後、“ドライ”で有名なあのビールも1.5前後と言われるため、かなり定説を外れたビールであることが分かります。

ベースには、たんぱく質の多いオーツ麦や小麦麦芽を使用し、ドライなのにクリーミーで柔らかい飲み口です。大量のホップの大半は、ホップの苦味が抽出されにくい麦汁煮沸後に投入。苦味は軽やかで、パイナップルやシトラス、マンゴーのようなホップフレーバーだけをビールに凝縮させています。



父の日IPA
公式サイトで
購入



樽生
限定

ホエイソーエール ブルーベリー

厚木市内の牧場Bocca(牧歌/ボッカ)でチーズ製造時に出るホエイと、たっぷりのブルーベリーを使用したビールです。乳酸菌のフルーティーな酸味に、ブルーベリーで甘みをプラス。泡まで紫色で、一見ジュースのようにも見えます。その見た目を裏切らない甘酸っぱい味わいで、ビールの概念が覆されます。アルコールは4.0%です。

6月以降、サントガーレン取り扱い店にて樽生でお楽しみ頂けます。
※緊急事態宣言が延長された場合、提供日がずれることが予想されます。

Blue
Berry



●ホエイとは?

牛乳からチーズをつくる際、実際に固まってチーズになるのは牛乳の1割ほど。それを取り除いて残った9割が透明な液のホエイです。このホエイには乳酸菌やビタミン、ミネラル、タンパク質などが詰まっています。設備をもっている大きな工場では粉末にしてプロテインなどに活用されていますが、小さなチーズ工房では廃棄するしかなく、何かに使えないか?と相談を受け、開発に着手しました。



●ビールと乳酸菌

一般的なビールに“酸”は好ましくない味のため、乳酸菌を工場に持ち込むのは危険な行為です。そのためこのビールの製造日には乳酸菌が混入しないよう他の業務は一切ストップ。排気口などタンクの開いている部分は全て塞ぎ、製造後は全ての部品を分解洗浄するなど、かなりの緊張感の下での作業になりました。



<樽生ご提供店一例> 提供店リストは公式サイトでも公開します

●Good Aging Srtote

神奈川県厚木市中町2-7-16 / 046-259-9125



サントガーレン タイアップビアレストラン

サントガーレンの樽生が常時5種以上、楽しめます。グラウラーなどへの量り売り対応。

●800°DEGREES CRAFT BREW STAND

神奈川県横浜市西区南幸1-1-1 ニュウマン横浜6F / 045-290-8005

●CRAFT BEER BAR IBREW 秋葉原

東京都千代田区神田佐久間町3-38 大陽ビル1F / 03-5825-4520

●Beer House ALNILAM

東京都町田市市中町1-19-5 大貫ビル102 / 042-709-3923

