

SANKT GALLEN つうしん vol.67

！飲む桜餅！サンクトガーレンさくら



天下第一の桜と称される長野県高遠の
桜の花と葉を使用した、
ふんわり桜餅のような香りと味わいのビールです。
最初の発売は2013年。
以降少しずつ改良を重ね、今年で発売9年目です。

春限定
販売中

手摘みの桜の花を使用



桜は毎年GW前後に
人の手で収穫されます。
1回の仕込みには
約60Kgの桜を使用。
収穫後の桜は、
すぐ塩漬けにします。



神奈川の酒米も使用



海老名の泉橋酒造で
栽培された酒米「楽風
舞(らくふうまい)」を
副原料として使って
います。

お米特有のふくよかな甘い
風味をプラスし関西風桜
餅、道明寺の皮の部分を表
現しています。



桜・塩・水を交互に食わ
せ、力をかけて3分の1程
度にまで圧縮します。
冷蔵庫で1年程度寝かせ
て完成です。
ビールに使うときには、
前日から流水にさらして
塩抜きをします。



初めて酒米を使ったと
きは、麦芽と同じ感覚で
そのまま釜に投入。底に
べったり餅が出来て大
変なことに…。
その後試行錯誤して、今
では別の大鍋で麦汁で
煮溶かしてから釜に投
入しています。

お米の粒が少し残っているのが見えますか？
味は道明寺桜餅の皮そのもの。甘くて美味しいです。



さくらビールの桜餅のよ
うな香りはクマリンとい
う成分。咲いている桜の
中では糖と結合してい
て、香りはしません。塩漬
けにすることで糖が分離
してクマリンが生成さ
れ、あの香りを放ちます。



楽風舞の田んぼの前で。
左: 泉橋酒造 6代目
橋場友一 社長
右: サンクトガーレン
社長 岩本伸久

アマビエIPA

寄付額
700万円達成
(2020.11 時点)

疫病を鎮めると言われる妖怪アマビエを冠したビールです。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。形を変えて販売に至りました。



©石川雅之／講談社

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。



柑橘系アロマが特徴のホップを7種類も使用。柑橘のような香りがするだけではなく、果汁まで入っているのではないかと感じさせるジューシーさがあります。

このビールの利益は新型コロナウイルス感染症対策に寄付。11月にその寄付額が700万円に達しました。



湘南ゴールド

春夏限定
4月14日
発売

まだ寒さの残る2月、西湘地域では湘南ゴールドの収穫がはじまりました。



出荷量は温州みかんの1%程度しかなく“幻の柑橘”と言われるほどの希少品です。ビールには傷などで見た目に難のある果実を有効活用しています。



湘南ゴールド畑は山の斜面にあり収穫作業は見た目以上に重労働(収穫の手伝い時の社長談)



湘南ゴールドは神奈川が12年の月日をかけて開発したオレンジ。見た目はレモンようですが、食べると甘いオレンジというギャップがあり、他の柑橘を圧倒する華やかな香りが最大の特徴です。

工場で洗って、切って、皮も実も果汁も捨てる部分なくビールに使用。泡からゲップにまでオレンジ弾けるビールです。