

# SANKT GALLEN

つうしん  
vol.66

## 飲む桜餅 / サントガーレンさくら



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。

2月19日  
発売

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、  
すぐ塩漬け加工。

桜・塩・水を交互に加え、  
力をかけて1/3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。



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。



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。



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。



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: サントガーレン  
社長 岩本伸久



数量  
限定

2月1日より  
限定発売

# チョコレートグラス



チョコビールを  
注いで

飲んで

最後は丸ごと  
食べられる!



おかわり!

カカオ分の高い【純チョコ】を使っているので、手で握った  
くらいではとけません。3~4杯は問題なく楽しめます。

チョコグラスはパティシエ柳正司氏によるオリジナル作品で、チョコビールと相性の良いカカオを厳選し、1個1個手作りで。カカオの香りとチョコビールの香りの相乗効果で、ビールを注いだときに漂う香り、口に含んだときに鼻に抜ける香り、飲み終わった後の余韻までチョコレートです。



柳 正司 氏



溶かしたチョコレートを型に刷毛で塗っていき、温度・湿度の管理された部屋で一晩乾燥。それを何回も繰り返して、厚みを出していきます。

## チョコレートグラス販売方法

直営ネット  
ショップは  
こちら!



- 2月1日(月)12:00~直営ネットショップにて販売
- 2月6日(土)タカシマヤ4店舗  
(日本橋店・新宿店・横浜店・大阪店) 和洋酒売場

- 2月6日(土) 横浜そごう 地下2階 酒売場
- 2月8日(月) 大宮そごう 地下1階 酒売場
- 2月11日(木祝)・12日(金)  
京王百貨店新宿店 中地階 酒・進物売場

# アマビエIPA

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。



寄付額  
700万円達成  
(2020.11時点)

©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。

