



冬季
限定

チョコビール4種、2021年1月8日発売！

チョコビールとは？

サントガーレンのチョコビールは、お菓子のチョコレートを使った甘いビールではありません。

高温焙煎した“チョコレート麦芽”からカカオのような香ばしい香り、ビターチョコのようなほろ苦さを引き出したビールです。



4種類のチョコビール

毎年恒例のインペリアルチョコレートスタウト、オレンジチョコレートスタウトをはじめ、2021年限定のルレクチェチョコレートスタウトなど4種類で発売です。



●インペリアルチョコレートスタウト

皇帝の名をもつ黒ビールの王様。
特濃ビターチョコ風味。2年間熟成可能。

●オレンジチョコレートスタウト

橙オレンジを皮ごと使用。
香りも味もオレンジ！

●スイートバニラストウト

チョコビールシリーズの中で最も甘く、
後味はバニラチョコのようです。

●ルレクチェチョコレートスタウト



2021年限定
チョコビール

ルレクチェ チョコレートスタウト

生産が難しく、流通量が少ないことから“幻の洋梨”と言われる“ルレクチェ”を約350kg使用。その独特の甘い芳醇な香りを活かすため、2006年以来チョコビールシリーズに一貫して使用してきたアメリカンエール酵母ではなく、ベルジャンストロング酵母を採用。青りんごや梨、プラムなどに例えられる香りが主張する酵母で、本物の洋梨との相乗効果でフルーティー感到に満ちたビールになっています。1口、2口と飲み進めると時間差でチョコレート麦芽のビターな風味が追いかけてきます。



Le Lectier Chocolate Stout



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

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。

販売方法など詳しくはWEBへ！



溶かしたチョコレートに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。

アマビエIPA

サン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。



©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。



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ー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います。ジュシーさがあります。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%と少し高めアルコールながら、ドライで瑞々しい飲み口です。

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、11月にその寄付額が700万円に達しました。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。