



片方のビールしか知らないなんて、 人生損してるかもしれない

サ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は対局的“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？
サ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ください。

サントガーレン代表
岩本伸久

サントガーレンで作るエールビール



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増えます。

一般的に作られるラガービール



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渇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。



サントガーレン名前の由来

サ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。これはスイスのサ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。