

Chocolate Beer 2015

2015年1月9日発売!!



サントガーレンのチョコビールは、チョコレートを使った甘いビールではありません。ビールの材料のみで造ったビターなカカオのような風味のビールです。通常ビールに使う麦芽（ベース麦芽）は約85度で焙煎。きつね色をしています。一方、このビールに使う麦芽は約160度の高温で焙煎しています。ベース麦芽が焦げる寸前の状態で、色はダークな茶色。かじるとほろ苦いビターチョコのような風味がすることから“チョコレート麦芽”と呼ばれています。チョコレート麦芽がもたらすダークな色や、カカオのような香ばしい香り、ビターチョコやコーヒーを思わすほろ苦さを最大限に引き出したのがサントガーレンのチョコビールです。4種ともに生産本数限定です。

Imperial Chocolate Stout 【インペリアルチョコレートスタウト】

【原材料】麦芽、ホップ 【アルコール】9% 【賞味期限】2年間



皇帝の名をもつ黒ビールの王様 泡まで真っ黒！特濃ビターチョコ風味

今年で発売10年目となり、当時からの累計販売本数は20万本を超えます。通常の黒ビールの2.5倍以上の材料を使用しているにも関わらず、1回の仕込みで出来る量は通常の半分という超特濃黒ビール。その昔ロシア皇帝に献上されたときされる“インペリアルスタウト”スタイルを踏襲。皇帝献上の謂れにふさわしく、黒ビールの中で最も多くの原料を使い、最も濃厚、最も強い個性をもつ“黒ビールの王様”。フルボディの赤ワインに負けない飲み応えと、リッチな余韻が楽しめます。アルコールも9%と高く、ワインのように2年間熟成可能です。



濃さ
甘さ
ビター感
香り
レア度

Smoked Chocolate Stout

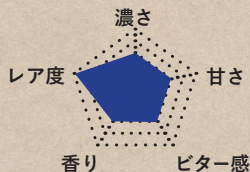
【スモークドチョコレートスタウト】

【原材料】麦芽、ホップ 【アルコール】6.5% 【賞味期限】90日間（要冷蔵）



心地よいスモーキー香が広がる 2015年限定チョコビール

2015年限定フレーバー。チョコレート麦芽と共に、ブナの木で燻煙したスモーク麦芽を使用。グラスに注ぐと漂うのはあの独特の燻製香。喉越しは滑らかで、ビターチョコレートと思わせる香ばしい風味が、余韻にふんわりと鼻に抜けるのは優しいスモークの香りです。チョコビールシリーズの中で1番料理と合わせやすく、特にソーセージやスモークサーモン、ベーコン、スモークチーズなどのスモーク品を使った料理との相性が抜群です。



Orange Chocolate Stout

【オレンジチョコレートスタウト】

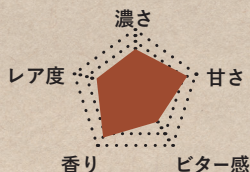
※発泡酒

【原材料】麦芽、ホップ、橙 【アルコール】6.5% 【賞味期限】90日間（要冷蔵）



しっかりオレンジ。しっかりビター。 香りも後味もマーマレードそのもの！

マーマレードに使われる“橙（だいだい）”というオレンジを皮ごと細かく刻み、ジャムをつくるように長時間煮込んで風味を凝縮。それをビールの基になる麦汁（ばくじゅう／ノンアルコールの麦ジュース）に合わせて発酵させました。橙は“代々”と掛けられる縁起の良い柑橘としてお正月飾りにも欠かせないものです。オレンジは皮も身も丸ごと使用しているため、飲んだ後にはマーマレードのような皮のほろ苦さが、オレンジビールにチョコレートをコーティングしたお菓子“オレンジ”のような味わいのビールです。



Sweet Vanilla Stout

【スイートバニラストウト】

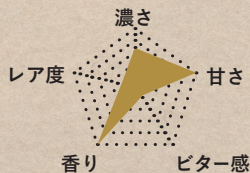
※発泡酒

【原材料】麦芽、ホップ、バニラ 【アルコール】6.5% 【賞味期限】90日間（要冷蔵）



後味がバニラチョコ カリスマパティシエも認めた味

エスプレッソのように濃厚な黒ビールにバニラの甘くやさしい香りを溶け込ませました。使用しているのは一流パティシエも使用するパヴァニューギニア産Aグレードバニラで、エッセンスなどの人工物は一切使用しておりません。飲み口は甘くまったりとしており、後口はまるでバニラチョコのよう。チョコビールシリーズの中で最も甘く、あるTV番組でビール嫌いの芸能人の方が「何これ。ビールの嫌な部分が消えてる。うまい！」と絶賛。日本最大級のビールの祭典「ジャパンビアフェスティバル」の来場者人気投票でも1位を獲得しました。



日本の酒税法では果実やスパイスがビールの原料と認められていないため、オレンジチョコレートスタウトとスイートバニラストウトは発泡酒表記となります。麦芽率は高いため税率はビールと同じで、節税型発泡酒とは一線を画します。