

SANKTGALLEN

つうしん
vol 77

アマビエIPA 覚醒版 11月8日出荷再開

2021年9月に初登場し、早期完売となってしまった「アマビエIPA覚醒版」が11月8日より出荷再開となります。

2020年4月、新型コロナウイルスの収束を願い利益を感染症対策に寄付するビール「アマビエIPA」を発売。

1年間で寄付金は700万円に達しましたが、酒類業界を取り巻く厳しい環境は変わらず、今一度「神頼み」ならぬ「妖怪頼み」をしようと第二弾として「アマビエIPA 覚醒版」を追加発売しました。

これが好評を頂き、数日で完売。それと同時にアマビエIPAシリーズからの寄付金総額は1000万円に達しました。

■7種類・3形態のホップでジューシーな果実感

「アマビエIPA 覚醒版」は「アマビエIPA」と同様、7種類のホップ(※)を使用しています。

今回は通常のペレットホップに加え、ホップのコア部分(ルブリン)を濃縮したクライオホップ(CRYO)・そのコアの部分をさらに濃縮して液状化したインコグニート(Incognito)という3形態のものを駆使。洋梨・マンゴー・柑橘を思わせるフルーティーなホップフレーバーをぎゅうぎゅうに詰め込んでいます。

ホップの果実感に優しく寄りそうように、飲み口はクリーミーで滑らかです。

※ Ekuanot(Incognito)、Citra(Incognito)、Mosaic(Incognito)、Citra、Simcoe(CRYO)、Olympic、Centennial、Azacca



イラストはどちらも

『もやしもん』の石川雅之先生。



インコグニート シトラ投入

11/18 ボジョレー同日解禁! 「麦のワイン」瓶詰め中

麦のワインはワイン並みのアルコールをもち、ワインのように長期熟成ができるビールです。

工場では瓶詰めの真っ最中。シャンパンと同じ瓶内2次発酵で仕上げているため、瓶詰め方法が少し特殊です。

1次発酵の終了したビールから酵母を取り除き、新たに新鮮なビール酵母と糖分(麦汁)を添加して1本1本手詰めしています。

瓶をタンクに見立て、その内で2次発酵をして仕上げています。通常の瓶詰めで使う炭酸ガスは不使用。

瓶内発酵で生まれた炭酸ガスだけをビールに溶け込ませて仕上げています。



秋冬
限定
3月末まで

Apple Cinnamon Ale

アップルシナモンエール

500個の焼りんご、シナモン、メープルシュガーを使用したアップルパイ風味のビールです。少しづめるめのほうが甘い香りと味が引き立ちます。

りんごは季節の移ろいとともに、つがる、ジョナゴールド、紅玉、シナノスイート、ふじ、とそのタイミングで旬のものを使っています。品種によってビールの味も変わるので、何度か味わってみてください。



クリスマスラベル
期間限定で発売

このビールには夏の異常な高温で果実の一部が変色してしまった“日焼け果”や、台風被害にあった果実を買い取って有効活用しています。



りんごを焼くところから
手作りです！

長野県伊那市からやって来るリンゴを、
厚木の「Good Aging Store」のオープンを
借りて、焼いて、ビールに使用。



SanktGallen® TAP ROOM

www.sanktgallenbrewery.com/taproom/

OPEN

サンクトガーレン初の直営店が本厚木にオープンしました。
レギュラービールから季節限定のフルーツビールまで、最大
20種類のビールが1杯650円(税込715円)から楽しめます。
どれを飲もうか迷ってしまう方には、4杯選べる
飲み比べセットがお薦めです。



【住所】神奈川県厚木市中町2-2-1
本厚木ミロード② 1階 (本厚木駅北口すぐ)

【電話】046-230-7017

【営業時間】11:00~21:00

※新型コロナウイルス感染症対策のため短縮営業中です

