

SANKT GALLEN つうしん vol.111

冬季
限定

チョコビール、2024年1月12日発売！

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風味、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。

インペリアルチョコレートスタウトに使う麦芽は6種類。黒ビールですが、黒い麦芽だけではビールは出来ません。

チョコレートのような香りや色を出すための麦芽、アルコールになる糖分をとるための麦芽、泡持ちをよくする麦芽など様々な役割をもつ麦芽を組み合わせつつ作っています。



チョコレートのような風味と色のための麦芽



アルコールになる糖分や泡立ちの良さのための麦芽



インペリアル チョコレートスタウト

発売19年目で累計販売本数40万本を超える、チョコビールの代名詞的存在。通常の約3倍以上の原料を使用した超特濃黒ビール。



元気な発酵の様子

Salted Caramel Chocolate Stout

2024年
限定

塩キャラメル チョコレート スタウト

チョコレート麦芽とともに、キャラメル麦芽を相当量使用。さらに自家製の焦がしキャラメルも実際に使用しています。少しほろ苦い甘味に、ミネラルたっぷりの海塩がアクセントです。麦汁に投入した塩キャラメルは、パティシエの柳正司氏にビール用に考案頂いたレシピをもとに作った自家製です。



濃厚なチョコビールに負けないよう、強めに焦がしたキャラメルに生クリームを合わせます。



液面がふわっと膨らむ“マグマ”と呼ばれる工程です。それをひたすら煮詰めます。



完成間近で海塩をほんの少し加えたら完成です。ビールに合わせるため固めず使います。



数量
限定



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個手作りでです。
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とことんチョコレートです。



柳正司氏

2024 2月初旬発売!



発売情報を漏らさず入手するにはメルマガに登録を!

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!



SanktGallen® TAP ROOM

サントガーレン タップルーム

本厚木駅
北口すぐ



レギュラービールから季節限定のフルーツビールまで、サントガーレンの20種が全て樽生で楽しめます。持込グラウラー量り売り対応。石窯で1枚1枚焼き上げる本格ピザを一緒にどうぞ。



3つの飲み放題 実施中

20種のクラフトビール飲み放題!!

1 冬のパーティープラン



120分

¥4,600

(税込 5,060円) ~

20種飲み放題に、骨付きチキンや、チーズ盛り合わせ、ピザなどがついた、冬限定のパーティープラン。

お1人様からOK

2 平日ランチ限定 40分

ピザ(ミニピザ除く)をご注文頂いた方は

飲み放題オプション(40分)が付けられます。

¥1,000

(税込 1,100円)

※12/28~1/3除く

3 いつでも 90分

●日~木曜終了・金曜12~19時

¥3,000 (税込み ¥3,300)

●金曜19時以降・土曜と祝前日

¥3,400 (税込み ¥3,740)

神奈川県厚木市中町2-2-1 本厚木ミロード②1階
046-230-7017 ※2024年1月1日休業
月 12:00~22:00/火~金 12:00~23:00
土 11:00~23:00/日 11:00~22:00
※曜日に関わらず祝日は11:00~、祝前日は~23:00



Instagram