



父の日  
6/18

HAPPY

Father's  
Day

## 父の日IPA



### ぜひグラスに注いで

香りを楽しむために  
ぜひグラスに注いで  
楽しんで下さい。

特に上がすぼまった形の  
グラスがお薦めです。

どっさり重くて苦いIPAのイメージを覆す、ゴクゴクいける暑い日にぴったりのIPAです。ドライで爽快な後味と、滑らかでクリーミーな口当たりが両立。パイナップルやシトラス、マンゴーなどのフルーツを思わせるアロマホップが心地良く香り、軽快な苦味が次の1口を誘います。



### ●IPAとは？

一般的にIPAはビールの苦味と香りの基であるホップを大量に使った、強い苦味と香りの特徴としたスタイルです。その苦味と香りが大手ビールにはない“個性”として受け入れられ、クラフトビールブームを牽引したスタイルと言われます。

サンクトガーレンでは「YOKOHAMA XPA(ヨコハマエクスピーエー)」がIPAスタイルのビールで、「ワールド・ビア・アワード」のIPA部門で2度の世界一に輝いた実績をもちます。

### ●通常IPAと父の日IPAの違い

通常、IPAは強い苦味・香りに負けずに糖度を高くし厚みのある飲み口にします。でも、父の日IPAの糖度はほぼ0。XPAは4前後、“ドライ”で有名なあのビールも1.5前後と言われるため、かなり定説を外れたビールであることが分かります。

ベースには、たんぱく質の多いオーツ麦や小麦麦芽を使用し、ドライなのにクリーミーで柔らかい飲み口です。大量のホップの大半は、ホップの苦味が抽出されにくい麦汁煮沸後に投入。苦味は軽やかで、パイナップルやシトラス、マンゴーのようなホップフレーバーをビールに凝縮させています。



# ストロベリーサワーエール

樽生  
限定

たっぷり使った苺の甘い香りはジャムのよう。乳酸発酵の酸味も相まって、ビールとは思えない甘酸っぱい味わいです。

## ●ビールと乳酸菌



一般的なビールに“酸”は好ましくない味のため、乳酸菌を工場に持ち込むのは危険な行為です。そのためこのビールの製造日には乳酸菌が混入しないよう他の業務は一切ストップ。排気口などタンクの開いている部分は全て塞ぎ、製造後は全ての部品を分解洗浄するなど、かなりの緊張感の下での作業になりました。

これがビール！？  
甘酸っぱい味わい

ここで飲めます！

※5月24日より全国のビアバーでもお楽しみ頂けます

## SanktGallen® TAP ROOM

サントガーレン直営店。20種類のビールが樽生で楽しめます。ここだけの限定ビールも。飲み比べセットあり。持込グラウラー量り売り対応。チャージ料なし。1杯からお気軽に！

【電話】046-230-7017

【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）

【営業時間】12:00～23:00（日月は22:00まで、土日は11:00から）※ラストオーダーフード1時間前、ビール30分前



最新情報はこちら！



Instagram

## 800°DEGREES CRAFT BREW GARDEN

Web予約はこちら！

横浜駅近の開放的な空間で、サントガーレン製造の800°DEGREES オリジナルビールを含む神奈川のクラフトビール7種が飲み放題。飲み放題2時間3,500円。同エリア内のピザやクレープなどが各ショップから持ち込み可能な横丁スタイルで楽しめます。800°DEGREES シェフ特製のフードボックス付きなら5,000円(2時間飲み放題入)。



日時：2023年4月26日(水)～10月15日(日) 16:00～20:00(最終受付) ※土日祝は12:00～  
住所：神奈川県横浜市西区南幸1-1-1 NEWoMan横浜6階

