

SANKTGALLEN

つうしん
vol 99

湘南ゴールド

4/14
発売

湘南ゴールドは神奈川県が12年の月日をかけて開発した新感覚オレンジ。

見た目はレモンのような黄色ですが、食べる甘いオレンジというギャップがあります。

“香水のよう”とまで言われる、他の柑橘を圧倒する華やかな香りが最大の特徴です。



このビールには傷があったり、サイズが小さすぎたり、形がいびつな“訳あり果実”を有効活用しています。これは食品ロス削減につながり、SDGs達成に貢献しています。



麦芽量の30%の
果実を使用

果実は何も加工していない生のまま工場に仕入れます。それを洗って、切って、香りの強い皮も、果汁たっぷりの実も丸ごとビールに使っています。

泡からゲップにまでオレンジが弾ける爽やかなビールです。



樽生限定【超】湘南ゴールド

果実量2倍!ビールとジュースの境界線が分からなくなるらしいの果実感です。4月14日よりタップルームに登場。通常版と飲み比べてみて下さい。

SanktGallen® TAP ROOM

サンクトガーレン タップルーム

サンクトガーレンの樽生ビール

20種が楽しめる直営店。

【住所】神奈川県厚木市中町2-2-1
本厚木ミロード②1階（本厚木駅北口すぐ）

【営業時間】12:00～23:00
日月～22:00/土日祝11:00～
※曜日に関わらず祝日は11:00～、祝前日は～23:00

【電話番号】046-230-7017

※春のパーティープラン予約受付中



最新情報はこちら!



Instagram

お得!

ハッピーアワー

4/28まで!

平日17:00～19:00の
ハッピーアワーなら
1杯500円から!



話題!

春のパーティープラン

4/28まで!

20種のビール飲み放題
に、おつまみタワーと
ハーフサイズピザ付。
お1人から対応 4,950円

飲む桜餅 / サンクトガーベンさくら

春限定

天下第一の桜と称される長野県高遠の桜の花と葉を使用した
ふんわり桜餅のような香りと味わいのビールです。



手摘みの桜の花を使用

桜は毎年GW前後に
人の手で収穫されま
す。1回の仕込みには
約60Kgの桜を使用。
収穫後の桜は、
すぐ塩漬けにします。



神奈川の酒米も使用

海老名の泉橋酒造で栽培された酒米「樂風舞(らくふうまい)」を副原料として使っています。



桜・塩・水を交互に食わ
せ、力をかけて3分の1
程度にまで圧縮します。
冷蔵庫で1年程度寝かせ
て完成です。
ビールに使うときには、
前日から流水にさらして
塩抜きをします。



さくらビールの桜餅のよ
うな香りはクマリンとい
う成分。咲いている桜の
中では糖と結合してい
て、香りはしません。
塩漬けにすることで糖が
分離してクマリンが生成
され、あの香りを放ちます。

お米特有のふくよかな
甘い風味をプラスし関
西風桜餅、道明寺の皮の
部分を表現しています。



初めて酒米を使ったとき
は、麦芽と同じ感覚でそのまま釜に投入。
底にべったり餅が出来て大変なことに。
その後試行錯誤して、
今では別の大鍋で麦汁で煮溶かしてから
釜に投入しています。

お米の粒が少し残ってい
るのか見えますか?
味は道明寺桜餅の皮そ
のもの。甘くて美味しい
です。

4/26
発売!

パイナップルエール

Brut-IPAをベースに600kgの手切りゴールデン
パインを使用。敢えてドライなビールをベースに
することでジューシー感を際立たせています。



泡から
パイナップル風味が際立つ
ジューシーなビール

母の日ギフト



母の日に「ありがとう」を直球で
伝えるカーネーション鉢植えと、
母の日にお薦めのクラフトビ
ール4本を詰め合わせた母の日
セットのご予約を承り中。

カーネーションの鉢植はつぼみが
多めのものをお届け。お母様のお
手元に届いてから次々と花開き、
感謝の気持ちが長く伝わります。



公式サイトで
ご予約受付中!

