

## 飲む桜餅 / サンクトガーレン さくら



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。

2/24  
販売

手摘みの桜の花を使用

神奈川の酒米も使用



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。



海老名の泉橋酒造  
で栽培された酒米  
「楽風舞(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。



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。



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。

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



楽風舞の田んぼの前で。  
左: 泉橋酒造 6代目  
橋場友一 社長  
右: サンクトガーレン  
社長 岩本伸久



# 湘南ゴールド

春夏限定  
4月14日  
発売

まだ寒さの残る2月、西湘地域では湘南ゴールドの収穫がはじまりました。



湘南ゴールド畑は山の斜面にあり収穫作業は見た目以上に重労働(収穫の手伝い時の社長談)

出荷量は温州みかんの1%程度しかなく“幻の柑橘”と言われるほどの希少品です。ビールには傷などで見た目には難のある果実を有効活用しています。



湘南ゴールドは神奈川が12年の月日をかけて開発したオレンジ。見た目はレモンようですが、食べると甘いオレンジというギャップがあり、他の柑橘を圧倒する華やかな香りが最大の特徴です。

工場ですべて洗って、切って、皮も実も果汁も捨てる部分なくビールに使用。泡からゲップにまでオレンジ弾けるビールです。

## Sankt Gallen® TAP ROOM

— サントガーレン タップルーム —

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。



本厚木駅  
北口すぐ

## Pizza ビールとの相性抜群！石窯ピザ



店内に石窯を導入。神奈川産の石臼挽き小麦を使用した、麦の味が“濃い”特製生地を、ご注文を頂いてから1枚1枚伸ばして焼き上げます。450℃の石窯で90秒、一気に焼き上げることで表面はパリッと、中はふっくらもちり食感。ビールとの相性も抜群です。

### お得！ ハッピーアワー

平日17:00~19:00のハッピーアワーなら1杯500円から！



※価格、営業時間は2023年2月時点のものです

最新情報はこちら！  
Instagram



【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】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 ラストオーダー:フード21:00、ビール21:30

