

冬季  
限定

## チョコビール、好評発売中！



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18年目で累計販売本数38万本を超える、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



2023年  
限定

## Pistachio Chocolate Stout

### ピスタチオ チョコレート スタウト

栄養価が高くナッツの女王と呼ばれるピスタチオのペーストを麦芽量の10%にあたる、100kgも使用。雨の少ない砂漠地帯で育ったピスタチオは、濃厚なコクと甘味があります。ベースのビールにはオーツ麦を使用。それがピスタチオのオイリー感と相まって、とろりと滑らかな飲み口です。



雨が少ない砂漠で育ち、味が凝縮されたイラン産ピスタチオを使用



ピスタチオペースト100kgを麦汁に投入



数量  
限定



2023  
2月1日発売



### 公式ネットショップ

2月1日(水) お昼12:00より  
受付開始。電話注文不可。

# 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。

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

チョコレートグラスの楽しみ方:

- 注いで**: 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。
- 飲んで**: おかわり!
- 最後は丸ごと食べられる!**

## 百貨店販売

### ●京王百貨店新宿店

2月2日(木) 10:00~2月9日(木) 10:00  
インターネットで数量限定販売(店頭お渡しのみ)  
※店頭のお渡しは2月10(金)~14日(火)  
※ネット販売で限定数に達しなかった場合には  
2月11日(土) 10:00~ MB階 酒・進物売場にて販売

### ●そごう横浜店

2月10日(金) 10:00~  
地下2階お洒売場にて  
数量限定販売



# Sankt Gallen® TAP ROOM

サントガーレン タップルーム

本厚木駅  
北口すぐ

サントガーレンのビール20種が樽生で715円から楽しめます。平日17:00~19:00のハッピーアワーなら1杯500円から！  
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。

※価格、営業時間は2023年1月時点のものです



**お得!** **ハッピーアワー**

Happy Hour

500 ONE COIN

平日 17:00 ~19:00

最新情報は  
こちらから!

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】11:00~23:00 (日・月は22:00まで)

(ラストオーダー: フード21:00、ビール21:30)