

冬季限定

チョコビール、2023年1月13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。



元気な発酒孝の様子

数量限定



2023年2月
数量限定発売

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

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!

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。



発売情報入手にはメルマガ登録がオススメ

賀正ビール

2023干支ラベル 卯年



小田原産の柚子60kgを1個1個丁寧に洗って、切って、小麦麦芽を使用したウィートエールに合わせました。

華やかな柚子の香りに、軽やかな苦味。小麦麦芽の柔らかな飲み口のビールです。

柚子は昔からその香りの強さから邪気を払うものと考えられており、お正月には欠かせないものです。

また“桃栗三年 柿八年 柚子の大馬鹿十八年”という言葉があるように柚子は実るまでに長い年月がかかります。

2023年、これまでの努力が結実する年になりますように、華やかな香りの1杯を。

限定発売

一升瓶と
飲みきりサイズ



1回の醸造に約60kgの柚子を使用



手作業で1個1個丁寧に柚子を切りました。



皮も果汁も丸ごと柚子を使っています。



SanktGallen® 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! ※12/28~1/3除く
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。



2023 1月15日(日)まで

クラフトビール
20種飲み放題付
新年会プラン
¥4,200~ (税込¥4,620)

お1人様より
受付

当日受付
席相談

ご予約は ☎046-230-7017

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】日~木 11:00~22:00/金・土・祝前日 11:00~23:00
(ラストオーダー:フード21:00、ビール21:30)

出店イベント情報

ふるさと祭り東京 @東京ドーム
2023年1月13日(金)~22日(日)



全国各地のお祭り、
ご当地グルメ、
ご当地キャラが大集結!

