

投票して頂いた皆様、
ありがとうございました!



「世界に伝えたい日本のクラフトビール8選」に
選出され、日本外国特派員協会で開催された
サージングパーティーで発表されました。

この度サントガーレンは日本に伝えたい日本のクラフトビール8選に選出されました。日本ビアジャーナリスト協会が国内200以上のブルワリーから50の醸造所を厳選しノミネート。そこから一般投票で上位8位のブルワリーが「世界に伝えたい日本のクラフトビール」として選出されました。先日、その発表会が日本外国特派員協会にて行われました。

「政治家やスポーツ選手などの会見でよく見るこの場所で、自分がしゃべる日がくるとは思わなかった」と社長もかなり緊張していました。この会場では湘南ゴールドを記者の皆様にお飲み頂き、大変好評でした。

宇田川カフェ

×

SanktGärlen
BREWERY



シブヤビール
Energy MACA

2015年4月28日、渋谷(4)谷(28)の日に「渋谷をもっと元気に!」をコンセプトに開発された『シブヤビール ENERGY~MACA~(シブヤビール エナジー~マカ~)』が解禁になります。

栄養ドリンクにもよく使われるマカを日本で初めてビールに使用しました。アンデスの高地で育つマカは、昼は赤道直下の強い日差しにさらされ、夜は気温0度以下の過酷な環境の中で大地の栄養を根こそぎ吸収して育ちます。そのため、1度マカを栽培した土地はその後数年間、使えないものにならないほど。マカに豊富に含まれる必須アミノ酸は滋養強壮やアンチエイジングが期待できます。さらにはフロリダ産ピンクグレープフルーツの生果実も合わせて使用。グラスに注ぐとフレッシュでジュシーな香りが広がります。飲むと微かに土っぽさを思わせる風味がありますが、それこそが“マカ”です。ビール特有の苦味は控えめで、余韻にはグレープフルーツの皮をかじったときのような苦味が残ります。

~イベント情報 春夏2015~

5/16(土)~17(日) 湘南祭@サザンビーチちがさき

5/14(木)~17(日)/21(木)~24(日) けやきひろば春のビール祭り
@さいたま新都心けやきひろば

5/23(土)~24(日) ピアフェス横浜 2015 Spring @横浜大さん橋ホール

5/25(月)~6/1(月) まんぱく@国営昭和記念公園 みどりの文化ゾーン

5/30(土) CRAFTROCK FESTIVAL'15 @晴海客船ターミナル特設ステージ

6/6(土)~7(日) ピアフェス東京 2015 @恵比寿ガーデンプレイス

6/6(土)~7(日) AOYAMA FOOD FLEA @国際連合大学前広場

6/27(土)~28(日) 新潟クラフトビールの陣@古町モール5~6番町

シブヤビールが飲めるお店7店!

- 宇田川カフェ
 ① 渋谷区宇田川町 33-1 グランド東京会館 1F ☎03-5784-3134
- 宇田川カフェ別館
 ① 渋谷区宇田川町 36-3 當和ビル 6F ☎03-3464-9693
- 宇田川カフェ suite
 ① 渋谷区宇田川町 36-12 ☎03-3464-4020
- 桜丘カフェ
 ① 渋谷区桜丘町 23-3 篠田ビル 1F ☎03-5728-3242
- Cafe Bohemia
 ① 渋谷区宇田川町 36-22 ノア渋谷 Part II 1F ☎03-6861-9170
- FLAMINGO
 ① 渋谷区宇田川町 10-2 ☎03-6416-5513
- 東京 354club
 ① 渋谷区宇田川町 30-5 Jowビル B1F ☎03-6455-0225

湘南 ゴールド



大小様々

大好評
発売中

湘南ゴールドは同名のオレンジを使ったフルーツビールです。

その昔、神奈川県は日本有数のみかん大国でした。ところが消費者の嗜好変化にともない、神奈川で主流だった酸味のあるミカンは敬遠されるようになり、甘味の強いミカンが好まれるようになります。

神奈川ミカンの活気を取り戻そうと白羽の矢が立ったのが西湘地域でひっそりと栽培されていた「黄金柑(おうごんかん)」。“1度食べたら忘れられない”と言われるほどの味ながらピンポン玉くらいの大きさがなく流通に向かないとされてきました。

湘南ゴールドはその黄金柑と温州ミカンとを掛け合わせて、黄金柑の食べ難さを改良した品種です。外見はレモンの一見酸っぱそうですが甘味十分。最大の特徴は他の柑橘を圧倒する華やかな香りです。

温州ミカンは苗から3年で実がなるのに対し、湘南ゴールドは5年かかるため未だ生産量が少ない稀少品。

ビールには表皮が傷ついたり、やけに大きかったり、小さかったりといった規格外の果実を有効活用。華やかな香りを活かすため果実を丸ごと使っています。



湘南ゴールドの産地で今年の果実の出来を見ました。



飲んだ後の
ゼップまで
オレンジ



果実はすべてスタッフが
手取りしています



湘南ゴールドは今年で
発売8年目