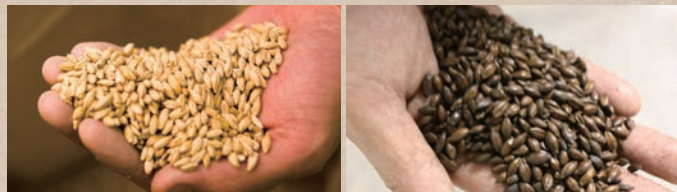


# Chocolate Beer 2016

2016年1月8日発売!!

サントガーレンのチョコビールは、チョコレートを使った甘いビールではありません。ビールの材料のみで造ったビターなカカオのような風味のビールです。通常ビールに使う麦芽(ベース麦芽)は約85度で焙煎。きつね色をしています。一方、チョコビールに使う麦芽は約160度の高温で焙煎しています。ベース麦芽が焦げる寸前の状態で、色はダークな茶色。かじるとほろ苦いビターチョコのような風味がすることから“チョコレート麦芽”と呼ばれています。チョコレート麦芽がもたらすダークな色や、カカオのような香ばしい香り、ビターチョコやコーヒーを思わすほろ苦さを最大限に引き出したのがサントガーレンのチョコビールです。4種ともに生産本数限定です。



## Imperial Chocolate Stout 【インペリアルチョコレートスタウト】

【原材料】麦芽、ホップ 【アルコール】9% 【賞味期限】2年間



### 皇帝の名をもつ黒ビールの王様 泡まで真黒!特濃ビターチョコ風味

今回で発売11年目となり、当時からの累計販売本数は20万本を超えます。通常の黒ビールの2.5倍以上の材料を使用しているにも関わらず、1回の仕込みで出来る量は通常の半分という超特濃黒ビール。その昔ロシア皇帝に献上されたことされる“インペリアルスタウト”スタイルを踏襲。皇帝献上の謂れにふさわしく、黒ビールの中で最も多くの原料を使い、最も濃厚、最も強い個性をもつ“黒ビールの王様”。フルボディの赤ワインに負けない飲み応えと、リッチな余韻が楽しめます。アルコールも9%と高く、ワインのように2年間熟成可能です。



## 熟成術 (インペリアルチョコレートスタウトのみ可)

### ① 保存は必ず冷蔵庫で

温度でいうと4℃前後が理想です。家庭用の野菜室は約5～7℃のため、長期保存にはお薦めしません。(すぐ飲むためのビールを一時的に野菜室に保管される分にはそんなに神経質になることはありません) またワインセラーも温度が高過ぎます。

### ② 光を避ける

ビールにとって日光は大敵。「日光臭」という不快な臭いが発生します。意外と知られていませんが、冷蔵庫などの電気の光にも影響を受けます。そのため長期保存の場合は、瓶に新聞などを1枚巻いておくことをお薦めします。

### ③ 温度変化を与えない

ビールは冷蔵保存が基本です。冷蔵状態と常温状態を繰り返すと、ビールの泡立ちや風味を損ね、濁りの原因にもなります。

### ④ 振動を与えない

ビールは炭酸が入っているため、振動もストレスになると言われています。冷蔵庫の扉の付近は開け閉めによる振動が避けられません。なるべく開け閉めの影響を受けない奥のほうで保管下さい。

### ⑤ 瓶は立てて保管

すぐに飲む場合はそこまで神経質になることはありませんが、長期熟成させる場合は必ず立てて保管を。横にすると空気に触れる面が増えて酸化を早めてしまいます。



新聞紙などで巻くと Good!



冷蔵庫の奥のほうにそっと立てて



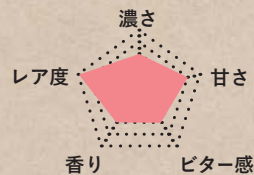
## Strawberry Chocolate Stout 【ストロベリーチョコレートスタウト】

【原材料】麦芽、ホップ、麦、いちご、ラクトース 【アルコール】6.5% 【賞味期限】90日間（要冷蔵）



### 2016年限定フレーバー イチゴをたっぷりを使用した ビターテイストの黒ビール

2016年限定フレーバー。生のイチゴ果実をたっぷり  
と使用したビターテイストの黒ビールです。「チョコレート  
モルト」を使用した濃厚な黒ビールに甘酸っぱいイ  
チゴがアクセント。栓を開けたときにイチゴの甘やか  
な香りが立ち上り、口に含むとビターな味わいが広が  
ります。後口にはイチゴジャムを思わせる甘酸っぱい  
風味がふわっと広がります。使っているイチゴは瑞々  
しく甘味の強い“とちおとめ”です。



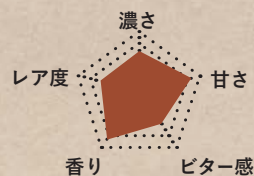
## Orange Chocolate Stout 【オレンジチョコレートスタウト】

【原材料】麦芽、ホップ、橙 【アルコール】6.5% 【賞味期限】90日間（要冷蔵）



### しっかりオレンジ。しっかりビター。 香りも後味もマーマレードそのもの！

マーマレードに使われる“橙(だいだい)”というオレ  
ンジを皮ごと細かく刻み、ジャムをつくるように長時  
間煮込んで風味を凝縮。それをビールの基になる麦  
汁(ぼくじゅう/ノンアルコールの麦ジュース)に合  
わせて発酵させました。橙は“代々”と掛けられる縁  
起の良い柑橘としてお正月飾りにも欠かせないもの  
です。オレンジは皮も身も丸ごと使用しているため、  
飲んだ後にはマーマレードのような皮のほろ苦さが。  
オレンジビールにチョコレートをコーティングしたお  
菓子“オレンジェ”のような味わいのビールです。



## Sweet Vanilla Stout 【スイートバニラストウト】

【原材料】麦芽、ホップ、バニラ 【アルコール】6.5% 【賞味期限】90日間（要冷蔵）



### 後味がバニラチョコ カリスマパティシエも認めた味

エスプレッソのように濃厚な黒ビールにバニラで甘く  
やさしい香りを溶け込ませました。一流パティシエも  
使用するバプアニューギニア産Aグレードバニラを  
使用し、バニラなどのエッセンスは不使用。飲み口  
は甘くまったりとしており、後口はバニラチョコのよう。  
あるTV番組でビール嫌いの芸能人の方が「ビールの  
嫌な部分が消えてる。うまい！」と絶賛。日本最  
大級のビアフェス「ジャパンビアフェスティバル」の  
人気投票で1位を獲得。英国で開催されたワールド・  
ビア・アワード2015のフレーバービール部門で“ワ  
ールドベスト”受賞。

