

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ビールです。

通常のビールに使う麦芽は約85度で焙煎していますが、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。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を思わせるほろ苦さを最大限に引き出したのがこれらのビールです。

# CHOCOLATE BEER 2016



Imperial Chocolate Stout / Strawberry Chocolate Stout  
Orange Chocolate Stout / Sweet Vanilla Stout

## ストロベリー チョコレート スタウト

“とちおとめ”を賢沢に  
使用した2016年限定  
チョコビール。

## インペリアル チョコレート スタウト

最も濃厚でビター。  
9%の高アルコールで  
2年間熟成可能。

## スイートバニラ スタウト

4種の中で1番甘美。  
ビアフェス人気投票1位、  
フレーバービール世界一獲得。

## オレンジチョコレート スタウト

マーマレード原料の橙を使用。  
しっかりオレンジ、しっかりビター。

濃厚ビターな  
チョコビール

www.sanktgallenbrewery.com

1月8日  
4種一斉限定発売

秋冬  
限定

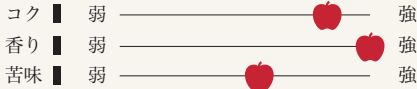


## Apple Cinnamon Ale

【アップルシナモンエール】

### 焼きりんご使用のアップルパイ風味

500個の焼きりんごを副原料に使ったアップルパイ風味のビール。焼き立てアップルパイを思わせる香りはお酒が飲めない人まで「美味しそう!」と虜になってしまうほど。泡はふんわりシナモン。1口飲めば甘みなコクとリンゴの酸味、ホップの苦みも顔を出し、余韻にはメープルシュガーの香ばしい甘味が。食後のデザートビールにもおすすめです。Alc 5%



## 湘南ゴールド

【Shonan Gold】

神奈川が12年の月日をかけ開発した同名のオレンジを丸ごと使用。栓を開けた瞬間から飲んだ後のゲップにまでオレンジが弾けます。国際ビール大賞のフルーツビール部門で4度日本一に輝く。



春夏  
限定

## Pineapple Ale

【パイナップルエール】

約600Kgの手切りゴールドデンパインを使用した夏季限定のフルーツビールです。果実はビールが発酵する前の麦汁に投入。果実と麦汁と一緒に発酵させることで、泡までほんのり甘いパイナップル風味。



春夏  
限定

## サンクトガーレンさくら

【Sanktallen Sakura】

“天下第一の桜”と称される長野県伊那市高遠の本物の桜の花・桜の葉を使った、ふんわり桜餅風味のビールです。



春季  
限定

Unangel  
Wheat Wine

&

el Diablo  
Barley Wine

ボジョレー  
同時解禁

まるでワインのようなビール。ワイン並みの高アルコールを持ち、ワインのように長期熟成が可能です。

