

## SANKT GALEN

つーしん 01

チョコビール発酵中...

バレンタイン  
2015始動!チョコビール  
麦芽紹介

サントガーレンのチョコビールはお菓子のチョコレートは不使用。では、チョコレート風味はどこから来るのか? その秘密は「チョコレートモルト(麦芽)」にあります。通常のビールのベースとなる「ペールエールモルト」は約85度で焙煎され、きつね色。一方「チョコレートモルト」は、約160度で焙煎され、ダークな茶色。香りやかじったときのほろ苦さがビターチョコを思わせるため、この名前が。とは言っても、このチョコレート麦芽「だけ」でビールはつくれません。高温焙煎して焦がした麦芽は甘くないため、ビールの発酵に必要な糖分を取ることができないのです。そのため糖分はペールエールモルトなどから、チョコレート風味はこのチョコレートモルトから、と6種類のモルトをブレンドして使用しています。

泡!泡!泡!  
あふれる泡!

...約 650kgの麦芽

仕込んだチョコビール(インペリアルチョコレートスタウト)の発酵がはじまっています。発酵タンクのサイドアームからは発酵によって生まれた二酸化炭素と一緒に泡が溢れてきています。眺めていると、ビール(ビール酵母)は生き物なんだなあということを実感します。

※サントガーレンの発酵タンクはクローズ式なので、あふれたビールが中に戻ることは無く、廃棄となります。



通常、450kgの麦芽から234clのビールが出来ますが、チョコビールは650kgの麦芽から117clのビールしか出来ません。超濃厚!



- ①チョコレートモルト
- ②ブラックモルト
- ③ローストバーレイ
- ④ペールエールモルト
- ⑤ウィートモルト
- ⑥フレックドウィート



SANKTGALEN

ふるさと祭り  
昨年の様子

～イベント情報～

ふるさと祭り東京2015 @東京ドーム

2015.1.9 (金) ~ 1.18 (日)



「ふるさと祭り東京 2015」のサントガーレンブースでは4種のチョコビールを含む10種類以上の樽生ビール、瓶ビールの販売を予定しています。1杯500円～の販売のほか、4杯選べる「飲み比べセット(1,000円)」もございます。

## 湘南ゴールド樽生が 1年中飲めるお店7店

「湘南ゴールド」は春夏限定ビールですが、この7店のみ1年中樽生で楽しめます。



湘南ゴールド樽生



東京

代々木



### Watering Hole

ウォーターリングホール

①渋谷区千駄ヶ谷 5-26-5-103  
☎ 03-6380-6115  
②15:00～23:30 (LO: フード 22:30、  
ドリンク 23:00)  
定休日: 不定休  
wateringhole.jp

### BACCHUS

バッカス

①中央区八重洲 1-7-7 第2山本ビル B1  
☎ 03-3231-4666  
②月～木・土 17～24 時  
(金曜・祝前～27 時)  
定休日: ①②  
www.bacchus-yaesu.com

### bar cacao

カコイ

①中央区銀座 3-14-8  
銀座 NK ビル B1  
☎ 03-6264-0590  
②19:00-midnight  
(平日 21時以降)  
Charge: 1000円  
定休日: ②  
ameblo.jp/cacoi



銀座

渋谷



### GRIFTON

グリフォン

①渋谷区渋谷 2-22-6 幸和ビルB1F  
☎ 03-3498-0839  
②17:30～5:00 (日・月は24時まで)  
年中無休  
www.beer-dining-the-griffon.com

新宿



### GRIFTON

グリフォン

①新宿区歌舞伎町 1-2-1  
ナインティー新宿ビル B2F  
☎ 03-6302-1810  
②18:00～24:00  
年中無休  
www.beer-dining-the-griffon.com

### JINGLE

ジングル

①横浜市西区南幸 2-12-5 B1  
☎ 050-5799-6723  
②17:00～翌 1:00  
(L.O.24:30)  
定休日 無  
r.gnavi.co.jp/  
nkwsen20000/



横浜



池袋

### vivo!

ビーボ

①豊島区東池袋 1-20-5 七富久ビル B1F  
☎ 03-3987-1588  
②③17～24:00 ④⑤17～26:00  
[⑥⑦]15～26:00  
不定休  
vivo-beer.com/top