

# SANKT GALLEN

つうしん  
vol. 16

秋冬  
限定  
3月末まで

## Apple Cinnamon Ale

アップルシナモンエール

500個の焼りんご、シナモン、メープルシュガーを使用したアップルパイ風味のビールです。少しぬるめのほうが甘い香りとう味が引き立ちます。

りんごは季節の移ろいとともにつがる、ジョナゴールド、紅玉、シナノスイート、ふじ、とそのタイミングで旬のものを使っています。品種によってビールの味も変わるので、何度か味わってみてください。



クリスマスラベル  
11/10~  
期間限定で発売!



りんごを焼くところから  
手作りです!

長野県伊那市からやって来る500個のりんごを、厚木のパン屋さん「ル・フルラージュ」のオーブンを借りて、焼いて、ビールに使用。

このビールの  
仕込みは2日かかり。  
1日目に500個のりんごを焼き、  
2日目にビールをつくります。  
工場内は甘く良い香りです。

## Hot Beer!

### 美味しいホットビールの作り方

アップルシナモンエールは普通のビールと同じように冷やして楽しむのはもちろん、温めても楽しめます。寒い日にはホットビールなんていかがですか?



#### ■材料(マグカップ1杯分)

アップルシナモンエール…1本  
りんご…8分の1個  
シナモン…2分の1本 ※手で折っておく  
クローブ…2~3個  
角砂糖…1個  
※量は好みで調整を。蜂蜜などもOK

#### ■作り方

- ①りんごは薄くスライスします。鍋に全ての材料を入れ、ビールをマグカップ1杯分(約200cc)注ぎます。弱火で少しかき混ぜながら温めます。
- ②最初ビールは少し泡立っていますが、だんだん泡がなくなってきました。泡が無くなつて、鍋の周りが少しフツツしてきたら完成です。(沸騰させる必要はありません)

#### ■もっと簡単に



全ての材料とビールを耐熱マグカップに入れて電子レンジで1分30秒~2分温めても出来ます!

水引飾り付き

# 一升瓶ビール

お酌文化のある日本では年末年始の人の集まる席用に大きなサイズのお酒は欠かせないもの。

そんなときにはこの「一升瓶ビール」の出番です。

1本で5〜6杯分。「感謝」のラベルが1年のありがとを伝えます。

会社の納会、忘年会、年末年始の宴席、お歳暮、帰省土産などにぴったりです。

12月の1か月間はお値段そのまま、華やかな水引飾りをサービスします。

平日14時までのご注文で最短翌日着



年末年始限定  
12月1日〜



## Sankt Gallen イベント情報

- 11月12〜13日 あつぎ国際大道芸2016@厚木公園
- 11月25〜27日 ニッポン全国物産展 2016@池袋サンシャインシティホール
- 11月26〜27日 デザインフェスタ vol.44@東京ビッグサイト
- 11月26〜27日 東京アジアカルチャーフェスティバル2016@代々木公園
- 2017年1月7〜15日 ふるさと祭り東京 2017@東京ドーム

※それぞれのイベントの詳細や、提供ビールの種類は  
サンクトガーレンのブログでご紹介します。



最新情報は公式サイトで

[www.sanktgallenbrewery.com](http://www.sanktgallenbrewery.com)

## Sankt Gallen ポイントカード

対象イベントで樽生ビール購入500円につき1ポイントたまり、指定のポイント数を集めるとサンクトガーレンの非売品グッズと交換出来ます。途中で100円OFFの特典もあります。



参加方法:対象イベントでスタッフに「ポイントカード下さい」と声をかけてください。

有効期限:なし(ただし当社の都合で内容を変更、停止をする場合があります)

【景品一例】15ポイント:栓抜きキーホルダー/  
30ポイント:オリジナルグラス/45ポイント:  
オリジナルワークシャツ