

和梨のヴァイツェン

瑞々しい梨風味を詰め込んだ
フルーティーな味わい

豊水を中心に、神奈川県のみどり梨を引き取って使用しています。細切れ、梨ペースト、梨ジュースに加工。小麦麦芽を主原料としたフルーティーなヴァイツェンというビールに3段階に分けて加え、瑞々しくフルーティーな梨の風味を詰め込みました。



好評
発売中



訳あり梨



傷梨



蜜症梨

風に揺られ枝と擦れて傷が出来てしまった梨(左)、近年異常気象の影響で増えている蜜症梨(右)。リンゴでは蜜は喜ばれますが、梨では特有の食感が無くなってしまいうため廃棄対象に。食用としての問題はありません。

麦のワイン

Barley Wine 2023

11/16
ボジョレー同日
解禁

瓶詰め中!

麦のワインは19世紀のイギリスを発祥とするれっきとしたビールの1種です。ワインなみの高アルコールをもち、ワインのように長期熟成が出来ます。

工場はその瓶詰めの中。シャンパンと同じ瓶内2次発酵で仕上げています。1次発酵が終了した段階で1度酵母を取り除き、新たなビール酵母と糖分(麦汁)を添加して1本1本手詰めています。

その後、瓶内で2次発酵させることで1ヶ月、2ヶ月、そして1年、2年と時を重ねるにつれ刻々と味わいが変化していくビールです。



麦のワインは、毎年ラベルデザインが変わります。コロナ禍を抜けた今年は、カラフルで明るいデザインを採用。歴代最多色を使い華やかに仕上げました。



予約はこちら!



例年完売が早いので
気になる方はお早めに!





アップルシナモンエール Apple Cinnamon Ale

500個の焼りんごを使った
香りも味もアップルパイのビール

秋冬
限定

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味が引き立ちます。りんごは季節の移ろいととも、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。



7種の桃のエール

500kgの桃を贅沢に使用
桃の甘味・酸味を丸ごと感じる味わい

山梨県甲府市より7種類(※)の訳あり桃を引き取りピューレに加工。それをビールのベースとなる麦汁に投入しています。

※白鳳・夢しずく・あかつき・まどか・川中島・ゆうぞら・さくら



香りは甘い桃そのもの。飲んでみると、ただ甘いだけではなく桃の種のまわりの酸味も感じられます。生の桃を丸ごとかじったようなビールです。2023年の販売は<樽>のみの販売となります。

限定
発売



11月6日より全国の
サントガーレン取り
扱い店にて樽生が飲
めます

SanktGallen® TAP ROOM

直営タップルームでは、レギュラービールから季節限定のフルーツビールまで、20種のビールが樽生で楽しめます。2023年10月20日で、2周年を迎えました。



■2周年記念ビール「B-IPA」

ホップの苦味の効いたIPAを、フルーティーなベルギー酵母で醸造しました。“苦い”と“甘い”が交互に顔を出す、不思議な魅力のビールです。タップルームで樽生をお楽しみ頂けます。また瓶とグラスも店頭で購入頂けます。



好評
発売中

ラベルの黒猫

タップルームのオープンと同じ2021年、工場横で保護した黒猫がモデルになっています。ビール原料の麦芽を狙う害獣駆除を目的に、古くからビール工場ではブルーリキャットが飼われています。

お得! 飲み放題

平日
ランチ限定 **40分** 飲み放題

ピザ(ミニピザ除く)をご注文頂いた方は
飲み放題オプションが付けられます。

平日限定 12時～17時
¥1,000 (税込み ¥1,100)

いつでも **90分** 飲み放題

日～木曜終日・金曜 12～19時
¥3,000 (税込み ¥3,300)
金曜 19時以降・土曜と祝前日
¥3,400 (税込み ¥3,740)

【住所】 神奈川県厚木市中町2-2-1
本厚木ミロード②1階 (本厚木駅北口すぐ)
【電話】 046-230-7017
【営業時間】 12:00～23:00
(月日は22:00まで、土日は11:00から)