

SANKTGALLEN つうしん vol.107

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



10/17
発売

豊水を中心に、神奈川の訳あ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。



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。

Sankt Gallen® TAP ROOM

サントガーレン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周年を迎えます。



■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。

10月20日より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。



10/20
ON TAP!

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狩る害獣駆除を目的に、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
(日月は22:00まで、土日は11:00から)

※ラストオーダーフード1時間前、ビール30分前

FRESH HOP IPA

フレッシュホップアイピーエー

今夏、山梨県北杜市で収穫した国産1号ホップ「かいこがね」を使用したビールです。通常ビール会社が使っているのは、熱乾燥して長期保存できるように加工したホップです。

でもこのビールには摘みたてホップをそのまま使用しています。

ボディ(糖度)は極限までドライに仕上げ、瑞々しいホップの風味が存分に楽しめるビールになっています。



▲ 醸造長の岩本(右)とホップ農家の浅川さん(左)



今年も
山梨県北杜市に
ホップ摘みに
行ってきました。



▲ ホップはツル状で高さは5mほど。特製の鎌でツルごと切り落として収穫します。

フレッシュホップIPAは、麦汁をつくる段階でホップを入れるマッシュホップにはじまり、醸造工程で4回のホップ投入。

さらに二次発酵中に2回のドライホップを施して、ホップ畑の香りを詰め込みました。



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、メイ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。

秋冬
限定



傷などの“訳あり”果実を長野から買い取り活用しています

このビールの仕込みは2日がかかります。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します。工場内は甘く良い香りです。



ハロウィンラベル
期間限定で発売中