

SANKT GALLEN

つうしん
vol.109



11/30
発売

ウィンターフルーツタルトエール

神奈川の樹上完熟いちじくを使った
いちじくタルトのようなビールです

いちじくをメインに、りんご、ジンジャー、シナモンを使用したフレーバービールです。完熟いちじくならではのジャムのような濃厚な甘さに、りんごの爽やかな酸味をプラス。カラメル麦芽にジンジャー、シナモンを効かせてジンジャーブレッドのようなスパイシーなタルト感を演出。冬季限定の甘くスパイシーな味わいです。



表皮に傷がついた「はねだし」いちじくを活用しています



りんごは長野県伊那市のを軽く焼いてから投入



少量のジンジャーとシナモンでスパイシーな風味をプラス



ベースのビールには、焼いたタルト生地のような香ばしい風味を出すためにカラメル麦芽を特徴的に使用。いちじくと相性の良いリンゴで爽やかな酸味をプラス、少量の生姜とシナモンがスパイシーなアクセントになっています。

あしがらいちじく使用

いちじくは柔らかく傷みやすいため、完熟状態での流通が難しく、若い状態で流通しているものを見かけます。でも、いちじくは追熟する果実ではないため、収穫後に甘くなることはありません。一方、神奈川県は消費地に近いため完熟した朝採りいちじくをその日のうちに出荷することが出来ます。樹の上で完熟したいちじくは、ねっとり甘く、若もぎされたものとは一線を画す美味しさです。



賀正ビール

2024千支ラベル 辰

小田原産の柚子60kgを1個1個丁寧に洗って、切って、小麦麦芽を使用したウィートビールに合わせました。

華やかな柚子の香りに、軽やかな苦味。小麦麦芽の柔らかな飲み口のビールです。

柚子は昔からその香りの強さから邪気を払うものと考えられており、お正月には欠かせないものです。

また“桃栗三年 柿八年 柚子の大馬鹿十八年”という言葉があるように柚子は実るまでに長い年月がかかります。

2024年、これまでの努力が結実する年にありますように、華やかな香りの1杯を。

12/8
発売

一升瓶と
飲みきりサイズ



1回の醸造に
約60kgの柚子を使用



手作業で1個1個丁寧に
柚子を切りました。



皮も果汁も丸ごと
柚子を使っています。



12月限定。華やかな水引飾り付きのお正月バージョン販売中。

＼ インパクト最大級！ ／ 一升瓶ビール

年末年始は一升瓶ビールが1番活躍するシーズンです。

お歳暮やお年賀などの冬のギフト用のほか、納会などの年末の宴席にも人気です。

平日お昼までの
ご注文なら
即日出荷

