

# CHOCOLATE BEER 2017

チョコレートを使った甘いビールではありません。通常のビールに使うベース麦芽は約85度で焙煎(写真左)。一方、チョコビールに使う麦芽は160度の高温で焙煎しています(写真に右)。ベース麦芽が焦げる寸前の状態でかじるとほろ苦いビターチョコのような風味がすることから“チョコレート麦芽”と呼ばれています。このチョコレート麦芽がもたらすダークな色や、カカオのような香ばしい香り、ビターチョコやコーヒーを思わせるほろ苦さを引き出したのが、サントガーレンのチョコビールです。4種の味で発売。全て本数限定です。

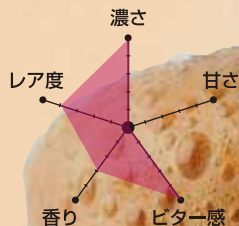


## IMPERIAL CHOCOLATE STOUT

【インペリアルチョコレートスタウト】 【原材料】麦芽、ホップ 【アルコール】9% 【賞味期限】2年間

### 皇帝の名をもつ黒ビールの王様 泡まで真っ黒！特濃ビターチョコ風味

通常の黒ビールの2.5倍以上の材料を使用しているにも関わらず、1回の仕込みで出来る量は通常の半分という超特濃黒ビール。その昔ロシア皇帝に献上されたとされる“インペリアルスタウト”スタイルを踏襲。皇帝献上の謂れにふさわしく、黒ビールの中で最も多くの原料を使い、最も濃厚、最も強い個性をもつ“黒ビールの王様”。フルボティの赤ワインに負けない飲み応えと、リッチな余韻が楽しめます。アルコールも9%と高く、ワインのように2年間熟成可能です。



## 美味しく熟成させるためのポイント

(インペリアルチョコレートスタウトのみ可)

### ①保存は必ず冷蔵庫で

温度でいうと4°C前後が理想です。家庭用の野菜室は約5~7°Cのため、長期保存にはお薦めしません。(すぐ飲むためのビールを一時的に野菜室に保管される分にはそんなに神経質になることはありません)またワインセラーも温度が高過ぎます。

### ②光を避ける

ビールにとって日光は大敵。「日光臭」という不快な臭いが発生します。意外と知られていませんが、冷蔵庫などの電気の光にも影響を受けます。そのため長期保存の場合は、瓶に新聞などを1枚巻いておくことをお薦めします。

### ③温度変化を与えない

ビールは冷蔵保存が基本です。冷蔵状態と常温状態を繰り返すと、ビールの泡立ちや風味を損ね、濁りの原因にもなります。

### ④振動を与えない

ビールは炭酸が入っているため、振動もストレスになると言われています。冷蔵庫の扉の付近は開け閉めによる振動が避けられません。なるべく開け閉めの影響を受けない奥のほうで保管下さい。

### ⑤瓶は立てて保管

すぐに飲む場合はそこまで神経質になることはありませんが、長期熟成させる場合は必ず立てて保管を。横にすると空気に触れる面が増えて酸化を早めてしまいます。

新聞紙などで巻くと Good!



# CHOCOLATE BEER 2017

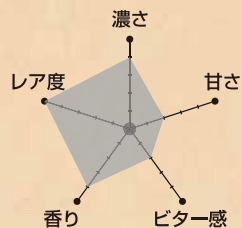
## SESAME CHOCOLATE STOUT 【セサミチョコレストウト】

【原材料】 麦芽、ホップ、黒ごま 【アルコール】 6.5% 【賞味期限】 90日間（要冷蔵）



### 2017年限定フレーバー 1本に1万粒の黒ごまを使用 初めての和テイストチョコビール

1回の仕込みに200Kgの黒ごまを使用。ごまは特有の香ばしい香りを最大限に活かすため醸造の直前にすったものを使っています。すった黒ごまは、麦汁をつくる糖化時、麦汁の煮沸時と3回に分けて投入。黒ごまの香ばしく濃厚な風味はチョコビールとも相性抜群。初めての和テイストのチョコビールです。泡はまるで黒ごまムースのようにもっちり濃厚です。



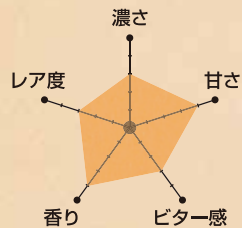
## ORANGE CHOCOLATE STOUT 【オレンジチョコレストウト】

【原材料】 麦芽、ホップ、橙 【アルコール】 6.5% 【賞味期限】 90日間（要冷蔵）



### しっかりオレンジ。しっかりビター。 香りも後味もマーマレードそのもの！

マーマレードに使われる“橙(だいだい)”というオレンジを皮ごと細かく刻み、ジャムをつくるように半日間煮込んで風味を凝縮。それをビールの基になる麦汁(ばくじゅう)に合わせて発酵させました。グラスに注ぐと華やかなオレンジの香りが広がり、飲んだ後にはマーマレードの皮のようなほろ苦さが残ります。オレンジピールにチョコレートをコーティングしたお菓子“オランジェ”のような味わいです。



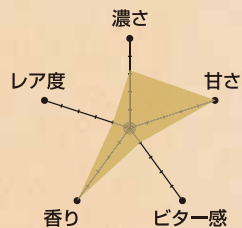
## SWEET VANILLA STOUT 【スイートバニラストウト】

【原材料】 麦芽、ホップ、バニラ 【アルコール】 6.5% 【賞味期限】 90日間（要冷蔵）



### 後味がバニラチョコ カリスマパティシエも認めた味

エスプレッソのように濃厚な黒ビールにバニラで甘く優しい香りを溶け込ませました。一流パティシエも使用するパプアニューギニア産Aグレードバニラを使用し、エッセンスなどは不使用。飲み口は甘くまったりとしており、後味はバニラチョコのよう。あるTV番組でビール嫌いの芸人さんまでが「うまい！」と絶賛。「ビアフェス東京」の来場者人気投票1位を獲得。ワールド・ビア・アワード2015フレーバー部門で世界一に輝く。



日本の酒税法では果実やスパイスがビールの原料と認められていないため、セサミチョコレストウト、オレンジチョコレストウト、スイートバニラストウトは発泡酒表記となります。麦芽率は高いため税率はビールと同じで、節税型発泡酒とは一線を画します。