

SANKT GALLEN

つうしん
vol 17

CHOCOLATE BEER SPECIAL ISSUE



17 4種同時発売!

チョコビールはお菓子のチョコレートを使ったビールではありません。高温で焙煎した“チョコレート麦芽”からカカオのような香ばしい香り、ビターチョコを思わずほろ苦さを引き出したビールです。

とは言ってもチョコレート麦芽“だけ”ではビールはつくれません。高温で焦がした麦芽からはビールの発酵に必要な糖分がとれないためです。

インペリアルチョコレートスタウトに使う麦芽は6種。上段左からチョコレート麦芽、ブラック麦芽、ローストバーレー、下段左からペールエール麦芽、ウィート麦芽、フレードウィート。

「黒いビールだから黒い麦芽ばかり」のように見えますが、量をたくさん使うのは左下のペールエール麦芽で他はその数%程度しか使いません。



タンクから溢れる泡。この泡は廃棄となります(構造的に1度溢れた泡はタンク内に逆流することはありません)

元気に発酵中

セサミ チョコレートスタウト

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使って使っています。すった黒ごまは麦汁をつくるマッシュイン時、麦汁の煮沸時、二次発酵時と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ちり濃厚です。



セサミチョコレートスタウトが出来るまで

- 1 試作では白ごま、金ごまも試しましたが1番相性の良かったのが黒ごまでした。
- 2 最初は200kg全量をごますり器でする予定でしたが、1回にすれるのが約300g、200kgをするためには約680回。1回5分で55時間必要な計算になります。これでは丸2日かかっても終わらない...ということで、途中からフードプロセッサーを導入しました。
- 3 すったごまは3段階に分けて使いました。まずはビールの仕込みの最初、粉砕した麦芽とお湯を合わせてビールのもとになる麦汁(ばくじゅう)をつくるマッシュインの段階で、ザバートとすったごまを投入。
- 4 次に使う分は日本酒をしぼる袋にいれていきます。
- 5 予想よりもすごい量で...
- 6 全量になるとこんな感じ。後ろにいるスタッフがすっぽり隠れる高さ。
- 7 この袋を麦汁の煮沸釜に入れるのですが底に落ちると焦げてしまうため、底につかないよう釜に吊るしていきます。約3mくらいの深さがある釜に人が入って吊るしていきます。
- 8 麦汁の煮沸中はごまのエキスがよく出るよう袋を押し続けます。男性が全体重をかけて押すくらいの力が必要です。煮沸の途中でビールの苦味や香りのもとになるホップも投入します。約
- 9 一週間後、主発酵の終わったビールにさらにごまを漬け込み仕上げます。

オレンジ チョコレートスタウト

チョコビールは1月7日より4種の味で一齐発売します。オレンジを思わせる味わいのオレンジチョコレートスタウトの仕込みはマーマレードのようにオレンジを煮込むところからスタートします。



ORANGE CHOCOLATE STOUT



オレンジチョコレートスタウトが出来るまで

- 1 オレンジチョコレートスタウトに使っているオレンジは、神奈川県足柄産の橙(だいたい)というオレンジです。
- 2 橙はそのままでは食べられないほど苦味が強いのですが、火を入れると香りや風味が強く出ることからマーマレードの原料として使われます。
- 3 さらに代々、橙と掛けた縁起の良いオレンジとしてお正月飾りにも欠かせません。
- 4 橙は洗って皮ごと細かく切ります。
- 5 それを給食が作れるような大きな寸胴で煮込みます。
- 6 途中でアクをとりながら、焦げないように煮詰めていきます。
- 7 半日ほど煮込み続けます。
- 8 寸胴いっぱいだった橙が3分の1くらいにまで煮詰まります。
- 9 それを細かい穴のあいた、さらし袋に入れて釜に投入。ビールのベースとなる麦汁と一緒に煮込んで発酵させます。

2月1日より限定発売 チョコレートグラス



チョコレートグラスはチョコビールを注いで飲めるだけでなく、チョコビールを飲みながらグラスと一緒に食べることも出来ます。

販売方法など詳しくはWEBへ！



1 溶かしたチョコレートをグラスの型に刷毛で1個1個塗っていきます。



2 ここにチョコレートを並々流し込みます。



3 逆さまにしてチョコレートを落します。



4 それを温度・湿度ともに厳しく管理された環境で一夜乾燥させます。



5 ②～④を繰り返して厚みと強度を出します。



6 型から抜きます。



7 底の部分を接着して完成です

数量
限定

柳 正司 氏

パティシエ柳正司氏によるオリジナル作品で、ビールと相性の良いカカオを厳選し1個1個手作りして仕上げています。グラスのカカオの香りと、チョコレートビールの香りの相乗効果が素晴らしい、ビールを注いだときに漂う香り、口に含んだ時に鼻に抜ける香り、飲み終わった後の余韻までとことんチョコレートです。

