

SANKT GALLEN

つうしん
vol. 25

秋冬
限定
3月末まで

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。少しづめ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、とのタイミングで旬のものを使っています。品種によってビールの味も変わるので、何度も味わってみてください。



クリスマスラベル
期間限定で発売！



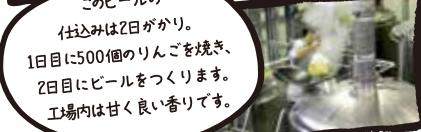
りんごを焼くところから
手作りです！



長野県伊那市からやって来る500個のリンゴを、厚木のパン屋さん「ル・フルラージュ」のオープンを借りて、焼いて、ビールに使用。



このビールの
仕込みは2日かかり。
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す。
工場内は甘く良い香りです。



このビールには収穫前に落っこちてしまった果実などを有効活用しています。
台風18号の被害りんごも使っているので、美味しい飲んで農家貢献にもつながります。

美味しいホットビールの作り方

アップルシナモンエールは普通のビールと同じように冷やして楽しむのはもちろん、温めても楽しめます。寒い日にはホットビールなんていかがですか？

- ①りんごは薄くスライスします。鍋に全ての材料を入れ、ビールをマグカップ1杯分（約200cc）注ぎます。弱火で少しあげながら温めます。
作り方 ②最初ビールは少し泡立っていますが、だんだん泡がなくなってきたら完成です。（沸騰させる必要はありません）

＜応用編＞バラのホットビール



- ①りんごを薄くスライスします（バラ1個に8~10枚が目安）
作り方 ②①を広げて小さじ1杯の砂糖をふりかけ電子レンジに（600Wで2分くらい）
③スライスリンゴの中で1番小さいものを芯にし、それを中心に花びらを増やす。
前ものの（内側のもの）に少しきなめながら巻いていくのがポイント。
④完成したバラをグラスに入れ、鍋で温めたアップルシナモンエールを注ぎ完成。

■ 材料（マグカップ1杯分）

アップルシナモンエール…1本

りんご…8分の1個

シナモン…2分の1本 ※手で折っておく

クローブ…2~3個

角砂糖…1個

※量は好みで調整を。蜂蜜などでもOK



パークブリュワリー フライデー

毎週金曜日、パークハイアット東京で
サンクトガーレンが飲み放題。

■日時：毎週金曜日。15時～19時（最終入店17時）

うち2時間限定

■料金：おひとり様 3,000円（税込）

樽生クラフトビール飲み放題、スナック含む

■場所：パークハイアット東京1階 デリカテッセン
東京都新宿区西新宿3-7-1-2

■アクセス：JR新宿駅より徒歩12分、都営大江戸線
都庁前駅より徒歩8分。

新宿西口エルタワー横より
20分間隔で無料送迎シャトルバスあり

■問合せ：03-5323-3635
(11～19時)

※年末年始の営業はお店にて
確認下さい ※ご予約不可



ふるさと祭り東京@東京ドーム

2018年1月12日(金)～21日(日)

ご当地の食、お祭りが東京ドームに
大集合する、日本最大の物産展。



一升瓶ビール

現在工場では一升瓶ビールの瓶詰めに追われています。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14時までの
ご注文なら
即日出荷

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。

CHANCE!

SNSキャンペーン情報!

Twitter, Facebook, Instagramに



サンクトガーレンのビールの写真や動画投稿で、

一升瓶ビールをプレゼント！

#サンクトガーレン
#一升瓶ビールがほしい

上の2つのハッシュタグを付けて画像・動画を投稿して下さい。
スタッフの選考で毎月1名様以上に一升瓶ビールをプレゼント。

