

# 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。少しぬめ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、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。品種によってビールの味も変わるので、何度か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」のオーブンを借りて、焼いて、ビールに使用。

このビールの  
仕込みは2日がり。  
1日目は500個のりんごを焼き、  
2日目にビールをつくります。  
工場内は甘い良い香りです。

このビールには収穫前に落下し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、美味しく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？

- 作り方
- 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。弱火で少しかき混ぜながら温めます。
  - 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ます。泡が無くなって、鍋の周りが少しフツフツしてきたら完成です。(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



- 作り方
- ①リンゴを薄くスライスします(バラ1個に8~10枚が目安)
  - 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。前のもの(内側のもの)に少しませ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OK



