

TOKYO



- 期間: 2017年7月13日(木)~9月18日(月・祝)
- 時間: [平日] 午後5時~午後8時 [土日祝] 午後3時~午後8時
※最終入店時間は午後7時
※オリジナルビール2種のフリーフローは上記時間帯のうち2時間限定
- 料金: 3,500円(税込)
※オリジナル樽生ビール2種類飲み放題、シェフ特製アベタイザー付
- 場所: 東京都新宿区西新宿3-7-1-2
パークハイアット東京1階「デリカテッセン」
- 問合せ先: 03-5323-3635 ※事前予約不可



希少な
国産ブラッド
オレンジ

パークブリュワリー2017

パークハイアット東京 ★★★★★

7月13日(木)~9月18日(月・祝)

毎年「これ赤字じゃないの?」と大好評のパークブリュワリーが今夏再び。

2017年の新フレーバーは“ブラッドオレンジエール”。希少な国産ブラッドオレンジを使った、柑橘のアロマが香る華やかで心地よいテイスト。20種のホップを使った華やかな香りの“パークブリュワリーエール”とともにフリーフローでお楽しみ頂けます。

これら2種のビールのフリーフローに加え、ひよこ豆のフムス、トマトサルサ、パピガヌーシュなどの地中海風スナックが週替わりで添えられます。ぜひスタイリッシュな空間で寛く優雅な夕涼みをご体験ください。

開始まで
待てない方に!

パークブリュワリーフライデー

デリカテッセンでは毎週金曜、「パークブリュワリーフライデー」を開催中。スパイスーナッツ、オリーブなどのスナックとともに、サンクトガーレンのゴールデンエール樽生をお好きなだけお楽しみいただけます。

日時: 毎週金曜 午後3時~午後7時
(最終入店 午後5時)のうち2時間限定
料金: おひとり様 3,000円(税込み)



東西5つ星ホテルで、サンクトガーレンが飲み放題!

ザ・ビアガーデン

ザ・リッツ・カールトン大阪 ★★★★★

2017年4月7日(金)~10月31日(火)

大阪のラグジュアリーホテル「ザ・リッツ・カールトン大阪」のオープンエア空間に上質な時を愉しむ紳士淑女のためのビアガーデンが登場。

2種類のザ・リッツ・カールトン大阪オリジナルビールをはじめ、ベルギーを中心とした世界のビールの数々が総料理長監修の前菜プレートとともに、90分間飲み放題で楽しめます。

- 期間: 2017年4月7日(金)~10月31日(火) ※雨天中止
- 時間: [平日] 16時~18時~20時~22時~
[土日祝] 14時~16時~18時~20時~22時~
※フリーフロー90分制 ※要予約 ※各時間20名様限定
(公式ページよりネット予約可)



OSAKA

- 料金: 5,500円(税込)
※ドリンク飲み放題、アベタイザープレート付
※サーブス料13%が加算されます。
- 場所: ザ・リッツ・カールトン大阪 5階ザ・バー
(大阪市北区梅田2丁目5番25号)
- 問合せ・予約: 06-6343-7020 ※要事前予約



SANKTGALLEN つうしん vol.19



湘南ゴールド発売10年目 果実1.2倍増量!

湘南ゴールドは神奈川県が12年をかけて開発したオレンジで、皮がレモンのように黄色で、中身はオレンジ。“まるで香水のよう”と言われる、他のオレンジ類を圧倒する華やかな香りが特徴です。



春夏限定
好評
発売中

ビールの発売当初は収穫量が少なく、神奈川県内ですら入手困難だった湘南ゴールド。今では当時の10倍の収穫量にまで達しています。ビールへの使用量も1.2倍に増量。よりオレンジのジューシー感アップ!

「KORNMUTTER(コルンムッター)麦畑の精霊」



【スタイル】 ゴールデンエール

【原材料】 麦芽、ホップ 【内容量】 330ml

【アルコール分】 5%

【販売場所】

●取扱飲食店: ナビオス横浜(横浜市中区新港2丁目1-1) 1階レストラン「オーシャン」、3階バーラウンジ「シーメンズ」

●取扱販売店: サンクス金沢八景駅前店

(横浜市金沢区瀬戸17-12 / 電話: 045-783-3568) ほか

国産商用ビールの発祥地である横浜で育てた横浜産大麦ミカモゴールデンを原料に使ったビールが誕生しました。この大麦は世界有数のコムギ研究機関「木原生物学研究所(※)」を中心に横浜市立大学の学生と市内の中高生が栽培したものです。

桜木町の「みなとみらい運河パーク」でその栽培風景を見ることが出来ます(今回使用したのは昨年そこで栽培されたもの)

※ 木原生物学研究所…コムギの遺伝子研究の先駆者で「コムギがどこから来たのか?」を世界で初めて明らかにし、ゲノムの概念を提唱した科学者。故木原均博士の精神を継承している横浜市立大学の附置研究所です。アフガニスタンに現地のコムギを里帰りさせる研究プロジェクトなど、生物の多様性を活かし、遺伝資源を活用して、様々な種類の小麦や大麦を栽培し、研究しています。

誕生!



横浜産大麦
ミカモゴールデン

