

SANKT GALLEN

つうしん
vol 22

HOP!
Special Issue

摘みたて生ホップ!



YOKOHAMA
XPA

8月30日より
数量限定!

生ホップ版はラベルにこの
マークが入ります

今だけ
摘みたて
生ホップ
使用

今夏も浅川さん(山梨県北杜市)の畑にホップ摘みに行ってきました。ホップはビールの主原料の1つで、華やかな香りと爽快な苦味をもたらしたり、泡立ちを良くしたりする役割を持ち“ビールの魂”と言われる。ホップはツル状の植物で1年で6~8m伸びます。そのため、ホップ棚造りはホップ農家さんの大切な仕事の1つ。



ホップはハーブの1種。生モノですから、摘んだ後そのままにしておくと枯れて腐ってしまいます。そのため通常ビール会社が使っているホップは、夏の収穫シーズンに摘んだものを長期保存できるように乾燥処理して、真空パックにしたもの。でも、1年でたった数週間、ホップの収穫シーズンにだけ乾燥していない“生”ホップを使用したビールを造ることが出来ます。サンクトガーレンでは、そんな生ホップを使用したちょっと特別なYOKOHAMA XPAを8月30日より数量限定で出荷開始しました。



今年も
山梨県北杜市に
ホップ摘みに
行ってきました。

1kg摘むのに
約2時間も
かかります



毛花(けばな)と言われる
ホップの花。これが成長し変
形するとホップになります。



ホップは松ぼっくりのよう
な形。根元にある黄色いル
プリンが、ビールの苦味と
香りのもとです。



ルプリンがビールに抽出さ
れやすいよう、ホップは揉
んでちぎってからビールに
入れます。

ホップの収穫はツルを切り落とすところからスタート。そこからホップをプチプチ1粒ずつ摘んでいきます。時間と根気が必要な作業で、浅川さんもホップ栽培で1番大変なのはこの部分とおっしゃるくらいです(笑)

▲ホップ農家の浅川さん(左)と醸造長の岩本(右)

かいこがねとは?

国の種苗登録ホップ第1号です。甲斐の国(山梨)で生まれた黄金色のホップが名前の由来。収穫の1か月前くらいまでは薄い黄緑色をしていきますが、成長とともにだんだん濃い緑になっていきます。フローラルな香りの中に柑橘香の感じられるホップです。かつて北杜市では800軒ほどの農家が生産していましたが、大手ビール会社が安い海外ホップに切り替えたのこともない、現在では2軒しか生産していない“幻のホップ”となっていました。

名前の
由来となった
黄金色



YOKOHAMA XPA ヨコハマエクスピエー

IPA発祥の地イギリスで 2度のIPA世界一に輝く

濁度0.0000の驚異の透明度を誇る
はまっごどうしを仕込みに、通常比4倍
のホップを使用。最高に香り高く、鮮烈
な苦味が特徴。余韻にまで残る鮮烈な
ビター感がクセになる旨さです。



ジャパンアジアビアカップ2009銀賞・2011銅賞/
インターナショナルビアコンペティション(国際ビール大賞)2008銅賞・2009金賞・2010銅賞・
2012銅賞/モンドセレクション2009銀賞/ワールド
ビアアワード2011 World's Best・
2013 World's Best・2014 Asia's Best

ラグジュアリーホテルのビアガーデンでサントガーレン飲み放題！

TOKYO



- 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、シェフ特製アパタイザー付き
- 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」

パークブリューリー2017

パークハイアット東京 7月13日(木)～9月18日(月・祝)

20種のホップを使った華やかな香りの“パークブリューリー エール”と、希少な国産ブラッドオレンジの生果実を贅沢に使用した“ブラッド オレンジ エール”(2017年限定)がフリーフローで楽しめます。

ひよこ豆のフمس、トマトサルサ、パバガヌーシュなどシェフ特製の地中海風アパタイザー付き。

- 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ホテルまで20分間隔で無料送迎シャトルバスあり

- 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

お台場クラフトビアガーデン

ヒルトン東京お台場 5月27日(土)～10月22日(日)

6種類のクラフトビールが樽生で用意されており、1杯ずつ、もしくは2時間フリーフロー(飲み放題)で楽しめます。サントガーレンからは黒ビール「ブラウンポーター」がオンメニューしています。

- 時間：ランチ11:30～15:00L.O./ディナー17:30～20:30L.O
※土曜日のディナータイムは、17:30 / 20:30 の2部制
- 料金：お一人様 3,500円(ドリンクのみ)、5,500円(お食事付き)



- 場所：ヒルトン東京お台場(東京都港区台場1-9-1) 2階
- お問合せ：レストラン総合案内 03-5500-5580
(平日10:00～21:30 土日祝9:00～21:30)

OSAKA



- 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)

ザ・ビアガーデン

ザ・リッツ・カールトン大阪 4月7日(金)～10月31日(火)

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。

- 料金：5,500円(税込)
※ドリンク飲み放題、アパタイザープレート付き
※サービス料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



秋のイベントの限定「甘熟桃のエール」 Coming Soon!

昨年秋のイベントで1日1000杯完売した実績をもつ甘熟桃のエールを今年もご用意しています。山梨県の農家さんより“はねだし桃”を引き取り、それを贅沢に使用したフルーツビールです。白濁した色、甘い香り、とろんとした飲み口は大人のネクタールです。

提供予定イベント

8/30-9/3 げやきひろば秋のビール祭り@さしたまスーパーアリーナ
9/29-10/15 横浜オクトーバーフェスト2017@横浜赤レンガ倉庫

