

SANKT GALLEN

つうしん
vol. 24

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。

りんごは季節の移りないとともに、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。

Hot Beer!



■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

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。弱火で少しあき混ぜながら温めます。
作 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リンゴを薄くスライスします(バラ1個に8~10枚が目安)
作 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)
り 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。
用 前のもの(内側のもの)に少しあきませながら巻いていくのがポイント。
編 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。

樽生限定ビール

全国のビアバーで提供中!

Golden Haze IPA リニューアル

サンクトガーレン史上最大量のホップを使用。ほとんどのホップを理論上ホップの苦味が抽出されない麦汁煮沸後に投入することで、ホップのフルーティーな風味と香りだけをビールに凝縮させました。マンゴーの香りが特徴のモザイクホップを中心に、パイナップルなシトラスアロマをもつエキノックスホップを使用。濁った見た目と、トロピカルなホップの凝縮された味わいはミックスジュースのようです。



11月16日解禁

「麦のワイン」瓶詰め中

1次発酵の終わった麦のワインのタンクから疲れたビール酵母を取り除き、新しく元気なビール酵母とその養分となる麦汁を投入。それを1本1本手詰め。その後13度程度で2週間保ち、瓶内で生まれた炭酸ガスを液中にとけ込ませます。これはシャンパンの瓶内二次発酵製法と同じ工程です。



単なる無濾過ビールとは違う、栓を開ける瞬間まで発酵が続く生きているビールです。

若いときはホップの青々しい香りと苦味が強く、年月を経ると角がとれてドライフルーツのような甘みが出ます。

同じビールとは思えない驚くほどの変化です。

8000本限定で解禁日前に予約完売となることがあります。ご予約はお早めに。



甘熟桃のエール

300kgの山梨の桃をスタッフが1個1個手切りしてビールに投入。酵母は甘くフルーティーな香りを醸すベルジャンエールの酵母を使用。無濾過の白濁したビールから漂う香りは甘い桃そのもので、まさに大人のピーチネクターです。



ヴァイツエン

小麦麦芽の旨味が凝縮されたビールはこっくり濃厚、とろけるように滑らか。極上とろふわ泡から弾けるのはバナナを思わせるフルーティーな香り。ビールの苦味が苦手な人にもお薦めです。



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。



最新情報は
公式サイトで

www.sanktgallenbrewery.com

サンクトガーレンイベント情報

- 2017年11月11日～12日 あつぎ国際大道芸 厚木公園
- 2017年11月17日～19日 ニッポン全国物産展
池袋サンシャインシティ
- 2018年1月12日～21日 ふるさと祭り東京 東京ドーム