

チョコビールの麦芽

チョコビールはお菓子のチョコレートを使ったビールではありません。高温で焙煎した「チョコレート麦芽」からカカオのような香ばしい香り、ビターチョコを思わずほろ苦さを引き出したビールです。

とは言ってもチョコレート麦芽「だけ」ではビールはつくれません。高温で焦がした麦芽からはビールの発酵に必要な糖分がとれないためです。

インペリアルチョコレートスタウトに使う麦芽は6種。上段左からチョコレート麦芽、ブラック麦芽、ローストバーレー、下段左からペールエール麦芽、ウィート麦芽、フレードウィート。

「黒いビールだから黒い麦芽ばかり」のように見えますが、量をたくさん使うのは左下のペールエール麦芽で他はその数%程度しか使いません。



元気な発酵の様子

泡！泡！泡！
あふれる泡！

タンクから溢れる泡。
この泡は廃棄となります。
(構造的に1度溢れた泡はタンク内に逆流することはありません)



2018
1/11

チョコビール4種同時発売！



2018年限定
チョコビール

「杏仁チョコレートスタウト」が出来るまで

杏仁はアズのタネの殻の中の部分。日本では杏仁豆腐の材料としておなじみです。このビールをつくるにあたり課題の1つが大量の杏仁を確保することでした。杏仁豆腐の材料として広く使われている杏仁霜は、杏仁の粉に砂糖やコーンスターチが混ざったもの。杏仁豆腐を作るには最適ですが、このビールに使っている純粋な杏仁は日本ではほとんど見かけません。



杏仁の香りを引き出すためフードプロセッサーで細かく砕きます。



砕いた100kgの杏仁は細かい穴のあいた袋に分け。



袋を煮沸釜に投入し、チョコビールの麦汁と一緒に煮込みます。



完成直前、ホップニックという装置でさらに杏仁の香りをつけました。

●乳糖でミルクシーな風味をプラス

乳糖をプラスすることで、杏仁豆腐のミルクシーな風味をビールにもプラス。

フレードウィート▶

(似た見た目のフレードバーレイも使用)

●麦芽化していない麦を3種類使い、濃密な飲み口

▼ローストバーレー

杏仁チョコレートスタウトは、麦芽化していない麦を3種類使うことで、まったく濃密な飲み口を表現しています。
(麦芽よりも麦芽化していない麦のほうがタンパク質が多いため)



数量
限定

2月1日より
限定発売

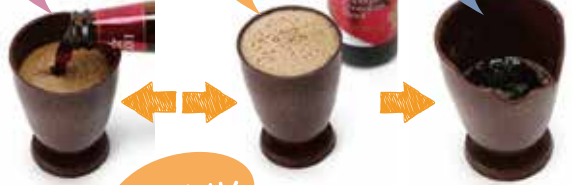
チョコレートグラス



チョコビールを
注いで

飲んで

最後は丸ごと
食べられる!



おかわり!

カカオ分の高い【純チョコ】を使っているため、手で握ったくらいではとけません。3〜4杯は問題なく楽しめます。

販売方法など
詳しくは
WEBへ!



チョコグラスはパティシエ柳正司氏によるオリジナル作品で、チョコビールと相性の良いカカオを厳選し、1個1個手作りで。

カカオの香りとチョコビールの香りの相乗効果で、ビールを注いだときに漂う香り、口に含んだときに鼻に抜ける香り、飲み終わった後の余韻までとことんチョコレートです。



柳 正司氏



溶かしたチョコレートを型に刷毛で塗っていき、温度・湿度の管理された部屋で一晩乾燥。それを何回も繰り返して、厚みを出していきます。

サントガーレン イベント情報2018

- 1月12日(金)~21日(日)
ふるさと祭り東京@東京ドーム
- 3月16日(金)~17日(土)
Snow Monkey Beer Live 2018
@志賀高原総合会館98ホール
- 4月5日(木)~8日(日)
地元めしフェス"クオーゼイ" @日比谷公園
- 4月7日(土)~8日(日)
アウトドアデザイン@代々木公園
- 6月2日(土)~3日(日)
ビアフェス東京2018 @恵比寿ガーデンプレイス



最新情報は
公式サイトで

www.sanktgallenbrewery.com

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ご

確認下さい ※ご予約不可

