

SANKT GALLEN つうしん vol 38

冬季限定

チョコビール4種、2019年1月10日発売



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)

チョコビールとは?

お菓子のチョコレートを使った甘い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せる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、フレクドウィート。

「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。



2019年限定
チョコビール

BANANA CHOCOLATE STOUT

大人のビターなチョコバナナ

本物のバナナ300kgを使用した2019年限定チョコビールです。ビールのベースとなる麦汁をつくる工程で、1本1本手作業で皮をむき細かく切ったバナナを投入しています。屋台のチョコバナナではなく、高カカオのリッチなチョコレートでつくったチョコバナナをイメージ。アルコールも7%と高め、大人の味わいです。



バナナチョコレートスタウト醸造風景



1 12月某日、横浜埠頭にバナナを引き取りに行きました。



2 1箱にはこのくらのバナナが入っています。



3 1本1本スタッフ総出で皮をむきました。



4 バナナは皮をむいた状態のもので約300kg使用しています。



5 ひたすら皮をむく人、ひたすら細かく切る人、手分けして作業。



6 長い時間放置しておくとも変色してしまうので、時間勝負。



7 切ったバナナはビールのベース「麦汁」をつくるタイミングで投入。



8 黒い麦汁の上に大量に浮かぶバナナ。工場は甘い香りいっぱい。



9

麦汁を濾した後の糖化槽の中には麦芽粕と大量のバナナ粕。

バナナの美味しい部分は麦汁に溶け出てしまっているので、食べても甘味がなく繊維の食感だけを感じます

数量
限定

2月発売
決定

チョコレートグラス



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個手作りです。

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

カカオ分の高い【純チョコ】を使っているので、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。

発売情報入手にはメルマガ登録がお勧め



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、厚みを出していきます。

ふるさと祭り@東京ドーム 2019年1月11日~20日

北は北海道、南は沖縄まで全国各地の故郷の味、B級グルメ、新鮮な海の幸・山の幸、ラーメン、スイーツや地酒が東京ドームを埋め尽くします。

それらに舌鼓をうちながら、青森のねぶた祭りや、秋田の竿灯まつりなど伝統の祭りを体感できるイベントです。サントガーレンブースではチョコビール4種を含む11種類の樽生ビール、瓶ビールを販売します。

非売品のグラスや、10袋に1袋の割合で1本1000円の麦のワインが入った福袋の販売も!



CHANGE!

SNSキャンペーン情報!

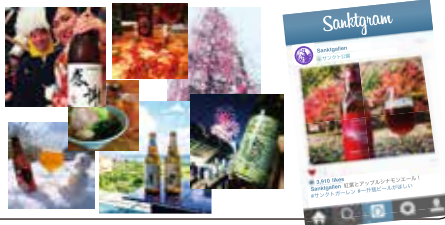
Twitter, Instagramに
サントガーレンのビールの写真や動画投稿で、

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。



Sankt Gallen® ポイントカード

対象イベントで樽生ビール購入500円につき1ポイントたまり、指定のポイント数を集めるとサントガーレンの非売品グッズと交換出来ます。途中で100円OFFの特典もあります。



参加方法: 対象イベントでスタッフに「ポイントカード下さい」と声をかけてください。
有効期限: なし(ただし当社の都合で内容を変更、停止をする場合があります)
【景品一例】15ポイント: 栓抜きキーホルダー / 30ポイント: オリジナルグラス / 45ポイント: オリジナルワークシャツ