



春夏限定フルーツビール

9月末までの製造・販売の季節限定ビールです

<p>ゴールデンエール おかげ半端の 黄金バランス</p> <p>シンプルなイタリアン、魚料理、お寿司と好相性</p> <p>コク 弱 ▼ 強 香り 弱 ▼ 強 苦味 弱 ▼ 強</p>	<p>シンプルで繊細な中にホップの魅力が凝縮。オレンジやマスカットを思わせる香り、穏やかで軽快な苦みは“きれいな味”という表現がぴったり。ゴクゴク飲めるおかわり率No.1。Alc4.8%</p> <p>ジャパン・アジア・ビアカップ06.09銅賞/インターナショナル・ビア・コンペティション2006銀賞/オランダ・ビア・アワード2006銀賞</p> <p>病みつきになるビター感</p> <p>コク 弱 ▼ 強 香り 弱 ▼ 強 苦味 弱 ▼ 強</p>	<p>YOKOHAMA XPA</p> <p>濁度0.000の驚異の透明度を誇るはまっこどうしを仕込水に使用。通常比4倍のホップ仕様。最高に香り高く、鮮烈な苦味が特徴。余韻にまで残るビター感がクセになる旨さです。Alc5.6%</p> <p>ジャパン・アジア・ビアカップ09銀賞/インターナショナル・ビア・コンペティション2009銅賞/オランダ・ビア・アワード2009銅賞</p> <p>料理と合わせずビールのみをじっくりと</p> <p>コク 弱 ▼ 強 香り 弱 ▼ 強 苦味 弱 ▼ 強</p>	<p>湘南ゴールド</p> <p>日本一のフルーツビール</p> <p>神奈川オレンジ“湘南ゴールド”を使用。瑞々しくジューシーな風味が口中に弾けママードのような余韻が。飲んだ後のゲップまでオレンジ。某ビアバー店長【蛇口から出て欲しいビールNo.1】認定。Alc4.8%</p> <p>インターナショナル・ビアコンペティション2008銀賞/フレーバービール部門08金賞/09銅賞/10銅賞(2011年は奇跡の3冠達成)</p> <p>コク 弱 ▼ 強 香り 弱 ▼ 強 苦味 弱 ▼ 強</p>
<p>アンバー しっかりコク、 しっかり苦み</p> <p>軽く焦がしたカラメルモルトを用いた琥珀色のビール。しっかりコク、しっかり苦味のパワフルな飲み口。日本ではあまり造られていない珍しいタイプで、ビール好きの人におすすめ。Alc5.2%</p> <p>ジャパン・ビアカップ00金賞/インターナショナル・ビア・コンペティション03.05.07.08銅賞/1999.06.09銀賞</p> <p>肉料理、カレー、エスニック料理と相性良</p> <p>コク 弱 ▼ 強 香り 弱 ▼ 強 苦味 弱 ▼ 強</p>	<p>スイートバニラスタウト</p> <p>エスプレッソのように芳醇な黒ビールにバニラで香り付け。ビターチョコのような風味をもつ“チョコレートモルト”を使用しているため後味はバニラチョコのようです。Alc6.5%</p> <p>ジャパン・アジア・ビアカップ07.09銅賞/インターナショナル・ビア・コンペティション2007金賞/08銅賞/09銅賞/10銅賞</p> <p>アイス、チョコレートと一緒にデザート感覚で</p> <p>コク 弱 ▼ 強 香り 弱 ▼ 強 苦味 弱 ▼ 強</p>	<p>バイナップルエール</p> <p>400個の完熟パインを使用したフルーツビール。果実を切るとこから全て手作業。ほんのり甘い泡、飲むとしっかりビール。でもビールの芯はやっぱりパイナップル。Alc4.8%</p> <p>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)2002.08銀賞/2003.08銀賞</p> <p>400個の完熟パイン専用</p> <p>コク 弱 ▼ 強 香り 弱 ▼ 強 苦味 弱 ▼ 強</p>	<p>400個の完熟パイン使用</p> <p>芯まで食べれる甘いパイナップル</p> <p>1回の仕込みには400個もの完熟パイナップルを使用。芯まで食べられる甘く瑞々しいもののみを贅沢に使っています。サンクトガーレンのフルーツビールは果汁などの人工物は一切使用していません。生果実のみを自分たちの手で加工して使っています。</p> <p>果実を切るのも全て手作業</p> <p>果実にストレスをかけず風味を引き出します</p> <p>パイナップルを切るところから全て職人による手作業です。機械でストレスを与えながら切るのと、手で丁寧に切ることでは、香りの瑞々しさが違います。</p> <p>コク 弱 ▼ 強 香り 弱 ▼ 強 苦味 弱 ▼ 強</p>
<p>ブラウンポーター 中毒性を秘めた黒</p> <p>色から想像できない、まろやかで優しい飲み口。濃厚なのにスルスル飲め“黒ビールは苦い”という常識を覆す柔らかさ。コーヒーのような焙煎香とほろ苦さがゆったり身体に染み渡ります。Alc5.5%</p> <p>ジャパン・ビアカップ01金賞/ジャパン・アジア・ビアカップ2006銅賞/インターナショナル・ビア・コンペティション2003.03.04.06銀賞</p> <p>チーズや卵料理、ビターチョコ、お蕎麦と相性良</p> <p>コク 弱 ▼ 強 香り 弱 ▼ 強 苦味 弱 ▼ 強</p>	<p>黒糖スイートスタウト</p> <p>沖縄黒糖を使用した黒ビール。泡までしっかり黒糖風味。泡を飲むというより、食べる感覚で。ベースの黒ビールは濃厚でまつたりとしており、後口にはミネラル感いっぱいの素朴な甘味がふわっと残ります。Alc6.5%</p> <p>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)2007金賞/モントリオール・ビア・フェスティバル2006銀賞</p> <p>泡までしっかり黒糖風味</p> <p>饅頭や羊羹、和菓子と一緒にデザート感覚で</p> <p>コク 弱 ▼ 強 香り 弱 ▼ 強 苦味 弱 ▼ 強</p>	<p>バレンタイン限定・チョコビール</p> <p>お菓子のチョコは不使用。高温焙煎した“チョコレート麦芽”でビターチョコのような色・香・風味を表現しているバレンタイン限定ビール。フルボディの赤ワインに匹敵する濃厚な飲み心地。高アルコールのため2年間の熟成が可能。Alc8.6%</p> <p>ジャパン・アジア・ビアカップ2006金賞/国際ビール大賞2007銀賞/08銅賞/モントリオール・ビア・フェスティバル2008最高金賞</p> <p>バレンタイン限定・チョコビール</p> <p>コク 弱 ▼ 強 香り 弱 ▼ 强 苦味 弱 ▼ 强</p>	<p>贈り物・宴の席に！</p> <p>一升瓶ビール</p>
<p>ペールエール 普通のビールを 水に感じる濃さ</p> <p>普通のビールがまるで水！通常比1.2倍の麦芽と2倍のホップがもたらすのは、ワインにも劣らない華やかな香りと、深い味わい。少しづるくなってきたときの表情の変化も魅力的。Alc5.6%</p> <p>ジャパン・アジア・ビアカップ2004銀賞/インターナショナル・ビア・コンペティション2004銅賞</p> <p>食前の乾杯や、サラダなどの前菜に合わせて</p> <p>コク 弱 ▼ 強 香り 弱 ▼ 強 苦味 弱 ▼ 強</p>	<p>アップルシナモンエール</p> <p>ほんのり焦がしたカラメルモルトのコク深いビールに、焼りんごとシナモンを合わせた、アップルパイ風味のビールです。コク深く、甘美な味わい。食後のデザートビールにおススメです。Alc4.8%</p> <p>10-3月秋冬限定ビール</p> <p>アッペルパイ、クッキーなどの焼き菓子と一緒に</p> <p>コク 弱 ▼ 強 香り 弱 ▼ 強 苦味 弱 ▼ 強</p>	<p>「エル・ディアブロ」悪魔のビール</p> <p>ワイン並アルコールを持ち、ワインのように長期熟成する珍しいビール。原料は通常のビールと同じ。違うのは使用量の多さと、熟成時間の長さ。とろりと蜜のように濃厚で官能的口当たりから“悪魔”的な名前が。Alc9.8%</p> <p>ジャパン・アジア・ビアカップ2007銀賞/インターナショナル・ビア・コンペティション2007銅賞</p> <p>ボジョレー同時解禁・麦のワイン</p> <p>コク 弱 ▼ 強 香り 弱 ▼ 強 苦味 弱 ▼ 強</p>	<p>感謝</p>

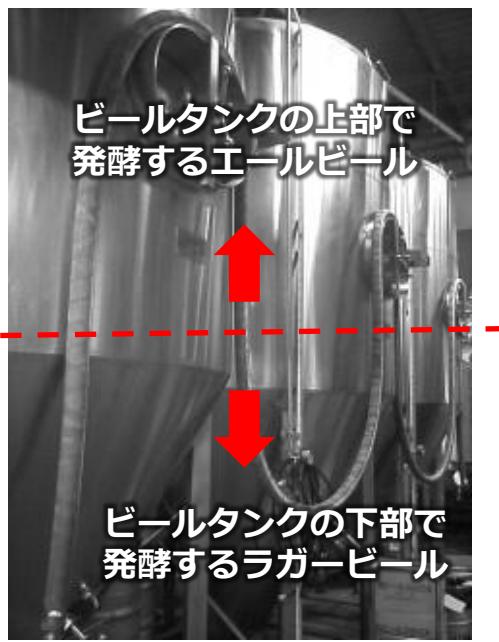
サンクトガーレンのビールの特徴

※当社ビールは全て要冷蔵です。必ず冷蔵庫で保管下さい。※新鮮なほうが美味しい楽しめますので、お早めにお飲み下さい。

ビールは製法の違いで大きく2つに分かれます。日本のスーパー・コンビニに並んでいる9割以上のビールは下面発酵製法によるラガービールですが、当社のビールは全て“喉越し・キレ”よりも“コク・香り”を重視した上面発酵製法のエールビールです。

上面発酵製法で造るエールビール

- ビール酵母は液面の上で活動する。
- 高温(20度前後)で一気に(4日程度)発酵。
- ビール酵母は高温で活動するほど果実のような香り成分“エステル”を生成します。そのため、上面発酵製法で造ったエールビールはフルーティーな香りに満ちたビールになります。



下面発酵製法で造るラガービール

- ビール酵母は液面の下で活動する。
- 低温(10度前後)でゆっくり(1週間程度)発酵。
- 下面発酵製法で造られたラガービールはすっきりとシンプルな味わいのビールになります。

ワイン代わりに発展したエールビール

エールは寒冷で葡萄の栽培に適さない地域で、ワイン代わりに発展しました。エールの魅力はワインに劣らない豊かな香りと味わい。冷えているとき～少しづつ温めたときの表情の変化も素晴らしい、合わせる料理によっても魅力が倍増します。

水代わりに発展したラガービール

水道設備が整っていない昔、水代わりに飲める安心な飲み物として広く普及したのがラガービールです。ビールに夏のイメージが強いのはこのためで、キンキンに冷やしたラガーは暑い日に喉の渇きを潤すのに最適です。日本のビールの大半は、ラガービールです。



当社の造る上面発酵製法ビール「ALE」と、日本で声援の意味で使われる「YELL」はカタカナ読みをすると同じ「エール」です。現在レギュラービールの「GOLDEN ALE」と「AMBER ALE」をそれぞれ東日本大震災チャリティビール「GOLDEN YELL」「AMBER YELL」として販売中です。

東日本大震災の被災者の皆様には心からお見舞いを申し上げます。

今回の震災において当社では何が出来るのかと考えました。ビール屋はビール屋らしく、ビールで何か支援が出来ないものかと。しかし被災地にビールを送る訳にはいきません。だから被災地のためのビールを造り、その売上を寄付することにしました。

このビールの売上40%を被災地復興のために寄付致します。

サンクトガーレン名前の由来

サンクトガーレンは当社社名で、当社が製造販売するビールのブランド名でもあります。これはスイスのサンクトガーレン修道院から頂いたものです。現存する記録で、世界で1番最初に醸造免許を取得したのが同修道院。当社は日本で地ビール造りが許される前、本場アメリカで免許を取得してビール造りをはじめ、それが日本の地ビール解禁のきっかけとなりました。「海外ビールみたい」「覚えてる」と言わなくてもこの名前は覚えられません。日本の地ビール“元祖”的志を忘れないために…。



最新情報はTwitter、Facebookでも！

twitter
@SanktGallenSHOP
をフォローして下さい！



facebook

「サンクトガーレン」
でファンページ検索を

春夏のイベントスケジュール

※東日本大震災の影響でイベントのスケジュール変更や中止が相次いでいます。
必ず主催者ホームページなどをご確認の上お出かけ下さい。

5/19(木)-22(日) 春のビール祭り@さいたま新都心けやきひろば

10社以上の地ビールが勢ぞろい。そのほとんどが樽生で、しかもワンコインから気軽に楽しめます。サンクトガーレンも8種以上の樽生ビールをもっていきます。売上的一部分は義援金に。※サンクトガーレンポイントカード対象



5/27(金)-6/5(日) 東京(Nippon)クラフトビアウィーク2011

首都圏のビアバーとブルワリー(地ビール会社)が手を組みます。サンクトガーレンは六本木Ant'nBee、池袋vivo!、三鷹アマリロとタッグを組み、期間中この3店でしか飲めないビールの提供を予定しています。



5/28(土)-29(日) BeerRiseFestival@恵比寿ガーデンプレイス

ガーデンプレイスに地ビール村出現！？



6/4(土)-5(日) ジャパン・ビアフェスティバル2011in 東京

日本最大規模の地ビール祭。日本全国200種類以上の地ビールが集まり、入場料のみで何杯でも試飲し放題。



5/8
母の日

フルーツビール
カーネーション鉢植え
感謝の一升瓶セット
&他



つぼみいっぱい！お母様のお手元に届いてから次々花開く！深紅のカーネーションの鉢植えと、女性に人気のフルーツビール（湘南ゴールド&パイナップルエール）のセット。感謝の生とのセットもあります。

6/19
父の日

感謝の父さんと呑み交わす
フルーツビール

日本酒？いいえビールです！大切な方とお酌をしながら呑み交わして欲しいインパクト抜群の一升瓶ビール。2人で呑み交わせばあっという間（グラス5杯程度）。プレミアム感たっぷりの和紙ラベルが、あなたの気持ちを代弁します。

感謝の父さんと呑み交わす
一升瓶ビール

日本酒？いいえビールです！大切な方とお酌をしながら呑み交わして欲しいインパクト抜群の一升瓶ビール。2人で呑み交わせばあっという間（グラス5杯程度）。プレミアム感たっぷりの和紙ラベルが、あなたの気持ちを代弁します。

ありがとうを伝えるビール決定版【感謝の生】



こちらは330mlの呑みきりサイズです。ご予算に合わせて2本・4本・6本・8本・12本セットがございます。

8本全て違う味！サンクトガーレン8種飲み比べセット



8本全て違う味！サンクトガーレン8種飲み比べセット

8本全て違う味！サンクトガーレン8種飲み比べセット

結婚式にもサンクトガーレン

湘南ゴールド

湘南ゴールドというオレンジを使用した日本一のフルーツビール。オレンジの花言葉は「花嫁の喜び」。欧米の結婚式にオレンジは欠かせないものです。
＜実際のご使用例＞●新郎から新婦へ当日のサプライズとして花言葉の説明とともにゲストに提供●新婦のご兄弟からサプライズ演出として

一升瓶ビール

新郎新婦から【一升（一生）分の感謝を込めて】、ゲストから【一升（一生）幸せになりますように】の気持ちを込めて。
＜実際のご使用例＞●式の最後に新郎新婦から両親への贈呈品として●キャンドルサービスの代わりに新郎新婦がゲストに一升瓶ビールを注ぎ回る「一升瓶サービングサービス」