



2010年秋冬号

## ゴールデンエール

真白い泡に、透き通るほど淡いゴールド色。シンプルで繊細なのに、コクも苦味も香りもしっかりあって“きれいな味”という表現がぴったり。ゴクゴクとテンポ良く飲めるおかわり率No.1ビール。



シンプルなイタリアン、魚料理に合わせて

コク ★★★  
 香り ★★★  
 苦味 ★★★  
 アルコール 4.8%

国際ビール大賞2005・06・09  
 (イナガワ・ビアコンテスト) **金賞**

日本の地ビール解禁の扉を開けた元祖地ビール

## YOKOHAMA XPA

濁度0.0000という驚異の透明度を誇る横浜の公式水「はまっごどうし」を仕込みに使用。通常の4倍のホップがもたらす華やかな香りと鮮烈な苦味が特徴。余韻にまで残るビター感がクセになる旨さです。



料理と合わせずビールのみをじっくりと

コク ★★★★★  
 香り ★★★★★  
 苦味 ★★★★★  
 アルコール 6%

国際ビール大賞2009  
 (イナガワ・ビアコンテスト) **金賞**

もやしもん第8巻登場ビール

## 冬の贈り物ビールもサンクトガーレンで

お歳暮・忘年会・年末年始の集まりに



ラベルはプレミアム感溢れる和紙。飲みきりサイズの**小瓶**もあります。お歳暮に、忘年会に、年末年始の集まりに！  
 ★某通販サイト人気ランキング1位！日本のウイナー厚木ハムとのコラボギフト⇒絶品ビールと激旨ウイナーの組み合わせは冬ギフト決定版！

## アンバーエール

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、ビール好きの人に特にオススメです。



肉料理、スパイシーな料理と合わせて豪快に

コク ★★★★★  
 香り ★★  
 苦味 ★★★★★  
 アルコール 5.2%

国際ビール大賞2000・2004  
 (イナガワ・ビアコンテスト) **金賞**

NIKKEIプラス1おススメ地ビールランキングベスト10入

## スイートバナラスタウト

エスプレッソのような芳醇な黒ビールにバナラビーンズで風味付け。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、後味はまるでバナラチョコのようです。



アイス、チョコレートと一緒にデザート感覚で

コク ★★★★★  
 香り ★★★★★  
 苦味 ★★  
 アルコール 6.4%

国際ビール大賞2007  
 (イナガワ・ビアコンテスト) **金賞**  
 第1位

モンドセレクション金賞

## バレンタインギフトに! チョコビール「インペリアルチョコレートスタウト」

ビターチョコのような色・香・風味をもつ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。TVで人気に火が付き、毎年瞬速完売、ネットオークションで7倍の値が付くなど一大旋風を巻き起こしている“幻のチョコビール”です。 **モンドセレクション最高金賞**

## ブラウンポーター

黒色からは想像できない、まるやかで優しい飲み口。濃厚なのにスルスル飲み、その柔らかさは“黒ビールは苦い”という常識を覆すほど。コーヒーのような焙煎香とほろ苦さがあります。



チーズや卵料理、お蕎麦とも相性抜群

コク ★★★★★  
 香り ★★★  
 苦味 ★★  
 アルコール 5.5%

国際ビール大賞2002・2003・2004・2006 **金賞**

モンドセレクション金賞

## 黒糖スイートスタウト

沖縄黒糖を使用した黒ビール。泡までしっかり黒糖風味で美味。泡を食べる感覚で楽しめます。ベースの黒ビールは濃厚でまったりしており、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。



お饅頭や羊羹、和菓子と一緒にデザート感覚で

コク ★★★★★  
 香り ★★★★★  
 苦味 ★★  
 アルコール 6.4%

国際ビール大賞2007  
 (イナガワ・ビアコンテスト) **金賞**

モンドセレクション銀賞

## 結婚式引出物に、お店の看板メニューとして、貴方のオリジナルビールをお造りします。

お気に入りの1種類をオリジナルラベルで、中身から完全オリジナルで、どちらもお気軽にご相談下さい。Jリーグ公式ベルマーレビール、パークハイアット東京パークブリュワリーエールなど多数のオリジナルビール制作実績があります。



Jリーグ初オフィシャルオリジナル地ビール

## ペールエール

赤味を帯びた黄金色。見た目は普通のビールですが、コクと香りの“濃さ”が違います。グラスから弾ける華やかな香りは感動もの。通常比1.2倍の麦芽と2倍のホップが生み出すコクは、ワインにも劣らない飲み応え。



食前の乾杯や、サラダなどの前菜に合わせて

コク ★★★★★  
 香り ★★★★★  
 苦味 ★★★★★  
 アルコール 5.6%

ジャパン・アジア・ビアフェスティバル2009 **金賞**

朝日新聞be真夏におススメの地ビールランキング第3位

## ★夏季限定★ また来年の夏に! パイナップルエール

生のパイナップルを贅沢に使用。パイナップルを切るところから全て職人による手作業。栓を開けた瞬間からパイナップルの香りが弾けるように広がる、この上なくジューシーなビールです。



## ★春夏限定★ また来年の春に! 湘南ゴールド

神奈川県産の幻のオレンジ“湘南ゴールド”を皮も果実も丸ごと使用したプレミアムフルーツビール。瑞々しくフレッシュな風味が口中に広がり、マーマレードのような苦味が微かに残ります。



3年連続日本一のフルーツビール

この3店だけ! 1年中湘南ゴールド<樽生>が飲めます

- ★池袋東口 vivo! (ビーボ) 03-3987-1588
- ★新宿御苑 BAMBOO (バンブー) 03-3352-5356
- ★渋谷公園通り cacaoi (カコイ) 03-5456-2522



# サン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く楽しめますので、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。日本のスーパーや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。

ビールタンクの上部で発酵するエールビール

## 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~少しぬるまったときの表情の変化も素晴らしく、合わせる料理によっても魅力が増します。

## 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。

ビールタンクの下部で発酵するラガービール

## 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。

# サントガーレン名前の由来

サントガーレンは当社の社名で、当社が製造販売するビールのブランド名でもあります。この名前はスイスのサン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です。当社は、日本で地ビール造りが許されていなかった頃に本場アメリカでビール造りをはじめ、それがきっかけとなり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」「覚えにくい」と言われてもこの名前は変えられません。日本の地ビールの“元祖”の志を忘れないために・・・。



# サントガーレン出店イベント 2010-11秋冬編

## 11/6(土)・7(日) デザインフェスタ@東京ビックサイト

国際ナショナルアートイベント デザイン・フェスタ。世界中から出展者8500人が集結。ライブ・ショーの発表、オリジナルグッズの展示・販売など。会場4階レストランフロアで各種<樽生>ビール販売致します。



※サントガーレンポイントカード対象

## 11/6(土)・7(日) あつぎ国際大道芸 @厚木市中央公園

国内外からトップレベルの大道芸人が集結し、マジック、ジャグリング、パントマイム等盛りだくさんのパフォーマンスを披露。サントガーレンは市役所前の厚木市中央公園にて<樽生>ビールを販売します。



※サントガーレンポイントカード対象

## 11/12(金)・13(土) 農林水産祭「実りのフェスティバル」@東京ビックサイト

日本全国の特産物が勢揃いします。サントガーレンは神奈川県代表として湘南ゴールド(神奈川県開発のオレンジ)のPRの一環として出展します。もちろん湘南ゴールド<樽生>販売もあります。

## 11/17(水)夜→18(木)0時乾杯 ディアブロ解禁ナイト

ボジョレーと同時解禁するビール、バーレイワイン(麦のワイン)ディアブロの開栓のカウントダウンが各地のビアバーで行われます。

## 11/27(土)~29(月) ニッポン全国物産展@池袋サンシャインシティ

※サントガーレンポイントカード対象

## 2011年1/8(土)~16(日) ふるさと祭り東京@東京ドーム

蟹、銘柄牛、スイーツ・・・日本全国の美味しいものが東京ドームを埋め尽くします! ※サントガーレンポイントカード対象



秋冬限定

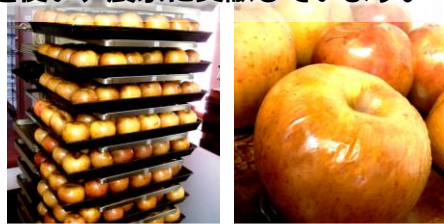
# アップル シナモン エール

400個の焼きりんごを副原料に使ったアップルパイ風味のビール。香りも焼き立てアップルパイそのもの! お酒NGの人まで「この香りだけで幸せ」とうっとり虜。泡はふんわりシナモン。1口飲めば甘美なコクとリンゴの酸味、ホップの苦みも顔を出し、余韻にはメープルシュガーの香ばしい甘味が。

保存は要冷蔵ですが飲むときは少し温めのほうが香りも甘味も引き立ちます。



長野県伊那市のリンゴ100%使用。表面などに傷のある“訳あり”果実を使い、農家に貢献しています。



りんごを焼くところから全て手作業。地元パン屋さんのオーブンをお借りしています。



本物のアップルパイ、クッキーなどの焼き菓子、バナナアイス、プリンなどと相性◎



# ワイン並に高アルコール、 ワインのように長期熟成する麦のワイン 「バーレイワイン エル ディアブロ'10」 11月18日6000本限定 解禁

※エルディアブロ…悪魔 / ボジョレーと同時解禁

ワインに対抗して生まれたビール。だから【麦のワイン】

バーレイワインはビール4大国の1つ、イギリスを発祥とするビールのスタイルの名前です。その昔、寒冷な気候でブドウの栽培ができなかったイギリスが、お得意のビールでワインに対抗してつくったのが、このバーレイワインと言われています。原料は通常ビールと同じ、麦芽とホップと水のみ。しかしその使用量と、完成までにかかる時間は通常ビールの比にならないくらい膨大。それが①ビールでありながらワイン並にアルコールが高く、②ワインと同じように月日を経て熟成していく、魅惑の液体を生み出します。

約150あるピアスタイルの中で最も原料と手間のかかるビール

●通常の2.5倍の麦芽と、6倍のホップを使用  
→ビールのアルコール度数の高さは、使用する原料の量に比例します。そのため、このビールは通常の2倍の10%のアルコールがあります。

●麦汁の濃度の高い部分だけを使用  
→濃厚で蜜のようにとろりとした官能的な口当たりです。

●シャンパンと同じ瓶内2次発酵製法を採用  
→出荷時点で通常の6倍の熟成期間を費やしているため、すぐにお飲み頂いてもブランデーやシェリー酒を思わせる熟成感がありますが、栓を開ける瞬間まで瓶内で熟成が続いているため、購入後に1年、2年…と長期間熟成させることでより円熟味を増していきます(賞味期限5年間)

