

冬季
限定

発売20年目！チョコビール好評発売中！

高温焙煎した“チョコレート麦芽”からカカオのような香ばしい風味、ビターチョコのようなほろ苦さを引き出したビールです。

インペリアルチョコレートスタウトに使う麦芽は6種類。黒ビールですが、黒い麦芽だけではビールは出来ません。

チョコレートのような香りや色を出すための麦芽、アルコールになる糖分をとるための麦芽、泡持ちをよくする麦芽など様々な役割をもつ麦芽を組み合わせています。



チョコレートのような風味と色のための麦芽



アルコールになる糖分や泡立ちの良さのための麦芽

インペリアル チョコレートスタウト

発売20年目で累計販売本数40万本を超える、チョコビールの代名詞的存在。通常の約3倍以上の原料を使用した超特濃黒ビール。



元気な発酵の様子

Tiramisu Chocolate Stout ティラミス チョコレート スタウト

チョコレート麦芽とともに、オーツ麦、ラクトースを相当量使用しクリーミーで滑らかなティラミスの食感をイメージ。後に残るコーヒーのほろ苦さはティラミスそのもの！デザート感の演出のため、他にバニラやビスケットも使用、カカオ、コーヒー、バニラ、ビスケットのフレーバーが重なった贅沢なデザートビールです。

2025年
限定



コーヒー



コーヒーはこのビールのために、一からブレンドし、焙煎をしたオリジナル品を使用

カカオ



チョコビールシリーズで初めて本物のカカオを使用。

ビスケット



ティラミスに欠かせないフィンガービスケットを麦芽と一緒に投入。

バニラ



甘い香りはバニラ由来。さやに1本1本切り込みを入れてから使っています。



数量
限定

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

2025 2月1日発売!



公式ネットショップ

2月1日(土) お昼12:00より
直営ネットショップにて販売。
電話注文不可

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。

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!

百貨店販売

●京王百貨店新宿店

2月2日(日) 10:00より
インターネットで店頭お渡しのご予約受付開始
※店頭のお渡しは2月11(火)〜14日(金)

●そごう横浜店

2月4日(火) 10:00〜
地下2階お酒売場にて
数量限定販売

SanktGallen® TAP ROOM

サンクトガーレン タップルーム



本厚木駅
北口すぐ

レギュラービールから季節限定のフルーツビール
まで、サンクトガーレンの20種が全て樽生で楽し
めます。持込グラウラー量り売り対応。石窯で1枚1
枚焼き上げる本格ピザを一緒にどうぞ。



神奈川県厚木市中町2-2-1 本厚木ミロード②1階
(本厚木駅北口すぐ) TEL : 046-230-7017

月〜木 / 12:00〜22:00
金・土・祝前日 / 12:00〜23:00

※ラストオーダー フード1時間前、ビール30分前



COJI-COJI × SanktGallen TAP ROOM

「コジコジ」の舞台、メルヘンの国をイメー
ジしたコラボビールを販売中。メルヘン味
をイメージし、苺・バナナ・バニラ・白あんを
使用。ふんわり甘い味わい。樽生と瓶をご用意。
どちらにもオリジナルコースター付き。
おつまみには、コジコジの好きなさつまい
ものピザをぜひ!

※コジコジビールは2月より一般販売も予定しています