

SANKT GALLEN

つうしん
vol.52

冬季
限定

チョコビール4種、2020年1月9日発売



チョコビールとは？

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、ビターチョコのようなほろ苦さを引き出したビールです。

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)



2020年限定
チョコビール

＼チョコミン党の方必飲！／ Double Mint Chocolate Stout ダブルミントチョコレートスタウト

スペアミントと、それを上回る強い清涼感をもつペパーミントをダブルで使用したチョコビールです。

香りはチョコミン。1口飲むと滑らかで濃厚なチョコビールですが、2口、3口と飲み進めていくたびにミントの清涼感がアップしていき、飲み終わる頃には口中がミントの爽やかな余韻でいっぱいになります。



スペアミント

葉がペパーミントより丸いのが特徴。清涼感は穏やかで、ほのかな甘みもあります。



ペパーミント

葉がスペアミントより尖っているのが特徴。メントールのクールな香りがパワフル。



1回の醸造に使用したミントの総量は30kgです。



軽くもみ洗い



枝の部分から葉のみを1枚ずつ取り外します。



葉は潰して香りを出やすくしてから、チョコビールの麦汁に合わせて発酵させています。



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。

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個手作ります。

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。

今年の冬は **ビール鍋**

水を一滴も使わず
ビールだけで煮込む!



キャベツ・トマト・キノコ・ジャガイモ・ニンジン・玉ねぎなどの野菜と、自家製ウインナーやベーコンを鍋に敷き詰め、そこに小麦ビールのヴァイツェンを投入し、煮込みます。調味料は塩や胡椒など最低限しか使いませんが、でき上がったスープはビールと具材の美味しさが溶け込み、驚きの美味しさです。

ここで食べられます!

サントガーレントアイアップビアレストラン
Bakery&BeerButchers



BAKERY and BEER
BUTCHERS

朝9時からサントガーレントの樽生ビール8種類が1日中楽しめるお店。パン工房と食肉加工所を併設しているため、ビール鍋に使用しているウインナー・ベーコン、メのパンも全て店内製。1鍋3,980円(税別)。2〜4人で楽しめます。



【住所】神奈川県厚木市中町2-7-16
(小田急線厚木駅徒歩5分)
【電話番号】046-259-9125
【営業時間】9:00〜22:00
※ビール鍋の提供は17:00〜
【定休日】月曜日

ランチタイムでも
対応できる場合が
あるので、スタッフ
に相談下さい。

