

# SANKT GALLEN

つうしん  
vol 42



春限定

## 飲む桜餅 / サントガーレンさくら

天下第一の桜と称される長野県高遠の桜の花と葉を使用。  
桜餅風味はそのままに関東風から関西風へリニューアル

桜餅には小麦粉をクレープ状に焼いた皮で餡を巻く関東風の長命寺と、餅米を使った関西風の道明寺の二種類あります。

関東出身者の多いサントガーレンでは2013年の発売以来、関東風の桜餅をイメージしてビールをつくっていましたが、福岡県出身の代表 岩本にとって、桜餅といえば道明寺でした。

そのため今年は神奈川県海老名市の泉橋酒造で栽培された神奈川の酒米“楽風舞(らくふうまい)”を原材料に追加。

お米特有の、ふくよかな甘い風味をビールにプラスし、道明寺の桜餅のような味わいへとリニューアルしました。



楽風舞

関東風 長命寺



関西風 道明寺



桜餅といえば  
道明寺!

社長岩本  
(福岡出身)



朝9時から飲める!

## サントガーレントイアップのビアレストラン

本厚木のブッチャーズでは、サントガーレンの樽生ビールが朝9時から1日中楽しめます。1杯650円〜。お好きな4種類を選べる飲み比べセットもあります。



4種類選べる  
飲み比べセット



朝は焼き立てパンと一緒に(パンのテイクアウトできます)、夜はソーセージ・ハムなどの手作りシャルキュトリーと共に。ランチ、飲み放題プランもあります。



- 住所: 神奈川県厚木市中町2-7-16 内田ビル1階 小田急線 本厚木駅 徒歩5分(約265m)
- 電話: 046-259-9125 ●営業時間: 朝9時〜22時 ●月曜定休



BAKERY and BEER  
BUTCHERS





# 湘南ゴールド

春夏限定  
4月14日  
発売



まだ寒さの残る2019年2月、西湘地区では湘南ゴールドオレンジの収穫がはじまりました。

湘南ゴールドは神奈川県が12年の月日をかけて開発した新感覚オレンジ。

見た目はレモンのような黄色ですが、食べると甘いオレンジというギャップがあります。

“香水のよう”とまで言われる、他の柑橘を圧倒する華やかな香りが最大の特徴です。



ぶどうのように  
鈴なりになります。



果実は何も加工していない生のまま工場に仕入れます。それを洗って、切って、香りの強い皮も、果汁たっぷりの実も丸ごとビールに使っています。

泡からギャップにまでオレンジが弾ける爽やかなビールです。

## ベルマーレビール

湘南ベルマーレでのホーム戦時には「ベルマーレビール」として平塚競技場でも楽しみ頂けます。



柑橘はよく実のなる表年と、あまりならない裏年を交互に繰り返します。湘南ゴールドは2019年が表年。9月末まで切らさないようたくさんつくりますので、宜しくお願いします。

CHANGE!

## SNSキャンペーン情報!

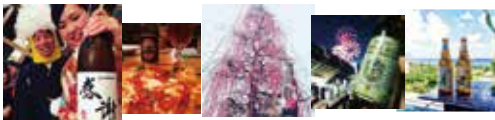
Twitter, Instagramに  
サントガーレンのビールの写真や動画投稿で、

### 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。



厚木市への  
ふるさと納税で  
サントガーレンが  
もらえます



ふるさと納税サイト  
ふるさとチョイス



8000円以上の寄付でもらえます。



金賞ビール  
3種6本セット

感謝ビール  
6本セット

一升瓶ビール  
<金>