

SANKTGALLEN つうしん vol 51

カラメル麦芽がもたらす美しい琥珀色と、
コク深い味わいが特徴のアンバーエールです。
お肉料理、醤油風味のものと相性がよく、
ホリデーシーズンに幅広くお楽しみ頂けます。

ヨーロッパでは琥珀は幸福を招くものとされ、
琥珀を贈るのは「幸福を贈る」意味をもちます。
2020年の幸せを願って、じっくり味わう
琥珀色の1杯を。

探してみよう

ラベルには来年の干支のねずみの
ほか、2019年に盛り上がった
スポーツのボール、2019年に活躍
したスポーツ選手、2020年にやっ
て来る一大スポーツイベントの象徴
などを散りばめてあります。
ぜひ探してみてください。
(答え合わせは裏面で)



賀正ビール

2020 干支ラベル ねずみ



数量
限定

KORNMUTTER

(コルンムッター) 豊稔のしるし

このビールは世界でも有数の麦の研究機関である
木原生物学研究所が育てた横浜産の大麦品種ミカ
モゴールドを原料に使用。

シンプルに麦芽の旨味を味わえる、軽やかな飲み口
のゴールドエールスタイルのビールです。

※売上の一部は横浜市立大学に寄付されます



ふるさと祭り@東京ドーム 2020年1月10日~19日

北は北海道、南は沖縄まで全国各地の故郷の味、
B級グルメ、新鮮な海の幸・山の幸、ラーメン、スイー
ツや地酒が東京ドームを埋め尽くします。それらに
舌鼓をうちながら、青森のねぶた祭りや、秋田の竿灯
まつりなど伝統の祭りを体感できるイベントです。
サントガーレンブースではチョコビール4種を含
む11種類の樽生ビール、瓶ビールを販売します。

非売品のグラスや、10袋
に1袋の割合で1本
1000円の麦のワインが
入った福袋の販売も！



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



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>

詳しくはふるさと納税サイト
ふるさとチョイスへ



CHANCE!

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。



頒布会2020 会員様募集中

お申込みは
こちらから



1年(9回)にわたって、26種類のビールをお届けします。
サントガーレンのレギュラービール、季節限定ビールと
網羅しているほか、頒布会限定の瓶ビールもあります。
定員300名様限定募集。

Present

非売品のグラス
8種類から
お好きなものを
お1つプレゼント。

Special

頒布会限定
瓶ビール
●7種の桃のエール
●和梨のヴァイツェン



表紙の賀正ビール クイズの答え



2019年、日本中を熱狂の渦に
巻き込んだラグビーのボール



2019年、全豪オープンを優勝し
世界ランキング1位となった大坂なおみ選手



いよいよ2020年に開催が迫った
東京オリンピックの象徴「聖火」



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・ジャガイモ・玉ねぎ・キノコなどの野菜と、ウインナー・ベーコンを鍋に敷き詰め、小麦ビールのヴァイツェンを豪快に入れて煮込みます。水は一滴も使いません。調味料は塩・胡椒など最低限しか使いませんが、グツグツした鍋を開けるとビールが旨味たっぷりのスープに変身しています。ビール臭さや苦味は、ほとんど感じません。ビール酵母の発酵香が微かに味噌を思わせ、白味噌鍋のような、濃厚なボトフのような、他のダシでは表現できない驚きの味わいです。



最後にチーズを入れて一煮立ち



蓋をして煮込むこと約15分



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

朝9時からサントガーレンの樽生ビール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。ビール鍋は11月19日より提供開始。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
(小田急線本厚木駅徒歩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。

メは“つけパン”で最後の一滴まで

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。香りはチョコミント。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。

