

SANKTGALLEN

つうしん
vol.50

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、濃厚なポトフのような、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



これは“つけパン”で最後の一滴まで

ここで食べられます!

サントガーレント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





11/28
発売

WINTER FRUIT TART ALE

ウィンターフルーツタルトエール

神奈川県の上完熟いちじくを使い、
いちじくタルトのような味わいの
ビールをつくりました。

いちじくをメインに、りんご、ジンジャー、シナモンを使用したフレーバービールです。完熟いちじくならではのジャムのような濃厚な甘さに、りんごの爽やかな酸味をプラス。カラメル麦芽にジンジャー、シナモンを効かせてジンジャーブレッドのようなスパイシーなタルト感を演出。冬季限定の甘くスパイシーな味わいです。



表皮に傷がついた“はねだじ”いちじくを活用しています



りんごは長野県伊那市のを軽く焼いてから投入



少量のジンジャーとシナモンでスパイシーな風味をプラス



CHANGE!

SNSキャンペーン情報!

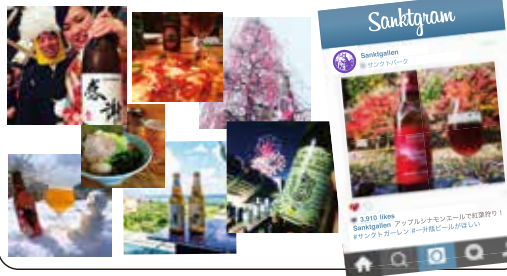
Twitter, Instagramに
サントガーレンのビールの写真や動画投稿で、

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



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



イベント スケジュール

- 2019年11月22日(金)~24日(日)
ニッポン全国物産展@池袋サンシャインシティ
- 2020年1月10日(金)~19日(日)
ふるさと祭り東京@東京ドーム

最新情報は
公式サイトで

santgallenbrewery.com

