

SANKT GALLEN

つうしん
vol.55



飲む桜餅 / サнкт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した、
ふんわり桜餅のような香りと味わいのビールです。
最初の発売は2013年。以降少しずつ改良を重ね、今年で発売8年目です。

春限定

2019年より
酒米を原材料に追加

2020年より
桜の収穫も自分たちで



お米特有のふくよかな甘い
風味をプラスし関西風桜
餅、道明寺の皮の部分を表
現しています。

海老名の泉橋酒造で
栽培された酒米「楽風
舞(らくふうまい)」を
副原料として使って
います。



桜は毎年GW前後に収穫
されます。
桜は専任農家がいる訳で
はないので、作業は手の
空いている農家の方を中
心に行われます。しかし
昨今の農家高齢化で、人
員が不足。そのためサン
クトガーレンスタッフも
収穫に参加しました。
(収穫中の社長)



初めて酒米を使ったと
きは、麦芽と同じ感覚で
そのまま釜に投入。底に
べったり餅が出来て大
変なこと…。
その後試行錯誤して、今
では別の大鍋で麦汁で
煮溶かしてから釜に投
入しています。

収穫後の桜は漬物工場に
勤めていたスタッフを中
心にすぐ塩漬け加工。
桜・塩・水を交互に加え、
全体重をかけて押しま
す。力のいる作業で、花
を1/3くらいに圧縮。冷
蔵庫でしばらく保管して
完成です。ビールに使う
ときは前日から流水にさら
して、塩抜きをします。



お米の粒が少し残っているのが見えますか？
味は道明寺桜餅の皮そのもの。甘くて美味しいです。



楽風舞の田んぼの前で。
左: 泉橋酒造 6代目
橋場友一 社長
右: サнктガーレン
社長 岩本伸久



さくらビールの桜餅のよ
うな香りはクマリンとい
う成分。咲いている桜の
中では糖と結合してい
て、香りはしません。塩
漬けにすることで糖が分離
してクマリンが生成さ
れ、あの香りを放ちます。



湘南ゴールド

春夏限定
4月14日
発売



まだ寒さの残る2月、西湘地域では湘南ゴールドの収穫がはじまっています。

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オレンジ。見た目はレモンのように、食べると甘いオレンジというギャップがあり、他の柑橘を圧倒する華やかな香りが最大の特徴です。



傾斜地で踏ん張りながら行う収穫作業は少しハード(以前、収穫のお手伝いをした社長談)



柑橘の畑は傾斜地にあります。どの樹にも太陽の光を当たりやすくするためです。白い鳥除けネットのかかっているのが湘南ゴールドです。

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お楽しみ頂けます。



母の日ギフト

母の日に「ありがとう」を直球で伝えるカーネーション鉢植えと、母の日にお薦めのクラフトビール4本を詰め合わせた母の日セットのご予約を承り中。

カーネーションの鉢植えはつばみが多めのものをお届け。お母様のお手元に届いてから次々と花開き、感謝の気持ちが長く伝わります。

飲み比べセット、ウイナーセットなど全ての商品にギフトシールとカーネーション(造花)をサービス！ ●ご注文時に「母の日」をご指定下さい



公式サイトで
ご予約受付中！