

SANKT GALLEN つうしん vol.54



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



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。

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。



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に…。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。

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



2020年より
桜の収穫も自分たちで



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нктガーレンスタッフも収穫に参加しました。(収穫中の社長)

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。



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楽しみ頂けます。



ヴァイツェン

樽生限定

樽生限定「ヴァイツェン」出荷開始

ヴァイツェンはドイツ語で小麦の意味。通常、ビールは大麦芽で造られますが、ヴァイツェンは50%以上が小麦麦芽です。

小麦麦芽はたんぱく質が多いため、ビールが白く濁ります。そのため「白ビール」と呼ばれることも。小麦麦芽のうまみが凝縮されたビールはこっくり濃厚、とろけるように滑らか。通常のビールより泡立ちが良いのも特徴です。

極上とろふわ泡から弾けるのはバナナを思わせるフルーティーな香り。苦みがほとんど無く、ビールの苦味が得意でない方にもお勧めです。



飲める店リストはこちらで!

