

冬季
限定

チョコビール4種、好評発売中!!



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。
(構造的に一度溢れた泡はタンク内に逆流することはありません)

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。



2020年限定
チョコビール

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。

▼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



ペパーミント

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。

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。



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。

1回の醸造に使用したミントの総量は30kgです。





飲む桜餅 サンクトガーレンさくら

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。

2月20日
発売

2019年より
酒米を原材料に追加



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。

麦芽・ホップにプラス
して、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)
」を原材料に追加。



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、すぐ塩漬けに。
翌年塩抜きをして桜餅などの加工品に使われます。

専任農家がいる訳ではなく、作業は手の空いている農家の方によって行われます。

昨今の高齢化で、その人員が不足。昨年の収穫にはサンクトガーレンスタッフも参加。花は自分で塩漬けにしました。

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・キノコ・ジャガイモ・ニンジン・玉ねぎなどの野菜と、
自家製ウインナーやベーコンを鍋に敷き詰め、そこに小麦ビールの
ヴァイツェンを投入し、煮込みます。調味料は塩や胡椒など最低限し
か使いませんが、でき上がったスープはビールと具材の美味しさが溶
け込み、驚きの美味しさです。

ここで食べられます!

サンクトガーレンタイアップビアレストラン
Bakery & Beer Butchers



サンクトガーレンの樽生ビール8種類が常時楽しめるお店。
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、〆のパンも全て店内製。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】11:00~22:00
※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。

