

## FRESH HOP IPA

フレッシュホップアイピーエー

今夏、山梨県北杜市で収穫した国産ホップ1号の「かいこがね」を畑から工場に直送。摘み立て24時間以内の熱乾燥していない、フレッシュなホップで醸造したビールです。

ボディ(糖度)は極限までドライに仕上げ、ホップの瑞々しい風味が存分に楽しめる仕上がりになっています。

青々しい中にほのかな柑橘風味。ホップ畑の香りぎゅう詰め1杯です。



今年も  
山梨県北杜市に  
ホップ摘みに  
行ってきました。

8/28  
発売



今年87歳の浅川さんは日本最高齢のホップ農家(当社調べ) 身体の動く限りホップを作り続けたいと仰っています

### 通常の2倍超!7回のホップ投入

このビールは麦汁をつくる段階でホップを入れるマッシュホップからスタートし、醸造工程で4回ホップを投入。

青々しい中に微かな柑橘風味。ホップ畑の香りぎゅう詰め1杯です。



## Blue Berry



ホエイサワーエール ブルーベリー

数量  
限定



茅ヶ崎市のチーズ工房Osteria e Bottega S (オステリアエボッテガエッセ)でチーズ製造時に出るホエイと、たっぷりのブルーベリーを使用したビールです。乳酸菌のフルーティーな酸味に、ブルーベリーで甘みをプラス。泡まで紫色で、一見ジュースのようにも見えます。その見た目を裏切らない甘酸っぱい味わいで、ビールの概念が覆されます。アルコールは4.0%です。

### ●ホエイとは?

牛乳からチーズをつくる際、実際に固まってチーズになるのは牛乳の1割ほど。それを取り除いて残った9割がホエイという液体です。



このホエイには乳酸菌やビタミン、ミネラル、タンパク質などが詰まっています。大きな工場ではプロテイン粉末などに活用されていますが、小さなチーズ工房では廃棄するしかなく、それを有効活用しました。



# 和梨のヴァイツェン

瑞々しい梨風味を詰め込んだフルーティーな味わい



9/10  
発売

神奈川県産の訳あり梨を引き取って使用しています。小麦麦芽を主原料としたフルーティーなヴァイツェンというビールに細切れ、ペースト、ジュースに加工した梨を3段階に分けて投入。瑞々しくフルーティーな梨の風味を詰め込みました。



▲ 厚木の庄司果樹園にて

## 訳あり梨



傷梨



蜜症梨

風に揺られ枝と擦れて傷が出来てしまった梨(左)、近年異常気象の影響で増えている蜜症梨(右)。リンゴでは蜜は喜ばれますが、梨では特有の食感が無くなってしまいうため廃棄対象に。食用としての問題はありません。



# Sankt Gallen® TAP ROOM

サンクトガーレン タップルーム

本厚木駅  
北口すぐ

直営タップルームでは、レギュラービールから季節限定のフルーツビールまで、サンクトガーレンの20種が全て樽生で楽しめます。持込グラウラー量り売り対応。



10/19  
まで  
延長決定!

## 夏のパーティープラン

お1人様からOK! 当日OK!

20種のクラフトビール 飲み放題

お席 **120分**  
ラストオーダー-90分

平日12:00~16:00  
スタートの方  
30分延長無料

- 20種のクラフトビール、ソフトドリンク飲み放題
- おつまみタワー(お1人様ピザ1枚含む)付き

¥4,300 (税込 4,730円/お1人様)

Sankt Gallen TAP ROOM  
公式サイト



ただ今のビールメニュー  
チェックやお席の予約は  
公式サイトから

【住所】神奈川県厚木市中町2-2-1 本厚木ミロード② 1階 (本厚木駅北口すぐ)

【電話】046-230-7017 【営業時間】日~木12:00~22:00 金・土・祝前日12:00~23:00 ※ラストオーダーフード1時間前、ビール30分前