

## 賀正ビール 2026千支ラベル 午年

限定  
発売

神奈川県産の柚子60kgを1個1個丁寧に洗って、切って、小麦麦芽を使用したウィートエールに合わせました。華やかな柚子の香りに、軽やかな苦味。小麦麦芽の柔らかな飲み口のビールです。

柚子は昔からその香りの強さから邪気を払うものと考えられており、お正月には欠かせないものです。2026年のはじめに、華やかな香りの1杯を。



1回の醸造に約60kgの柚子を使用



手作業で1個1個丁寧に柚子を切りました。



皮も果汁も丸ごと柚子を使っています。

一升瓶と飲みきりボトル 2サイズあります



この柚子は、農家の方の高齢化に伴い収穫が行われなくなり、放置されていたものです。それをサントガーレンスタッフが収穫し、ビールに使っています。

一般に流通している柚子は本柚子と花柚子の2種類。ビールに使っている本柚子は香りが強い一方で、トゲも非常に鋭く長いのが特徴です。数センチにもなるそのトゲは、もはや“針”。

ゴム底のスニーカーでは突き抜けて穴が開くほどで、軍手では簡単に貫通してしまうため革手袋が必須。収穫作業は、このトゲとの闘いです。



「鋭く長いトゲとの闘い!」

## インパクト最大級! / 一升瓶ビール

現在工場では一升瓶ビールの瓶詰めにも追われています。年末年始は一升瓶ビールが1番活躍するシーズンです。お歳暮やお年賀などの冬のギフト用のほか、納会などの年末の宴席にも人気です。



12月限定

華やかな  
水引飾り付きの  
お正月バージョン  
販売中。





# WINTER FRUIT TART ALE

冬限定

ウィンターフルーツタルトエール

神奈川の樹上完熟いちじくを使った  
いちじくタルトのようなビールです

いちじくをメインに、りんご、ジンジャー、シナモン  
を使用したデザートビールです。

フルーツをぎゅっと詰めて焼き上げた、タルトケー  
キのような味わいをイメージしています。

甘さとスパイシーさが絡み合い、シュトーレンや  
ジンジャークッキーを思わせます。



## SanktGallen® TAP ROOM

サントガーレン タップルーム



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。石窯で1枚1  
枚焼き上げる本格ピザを一緒にどうぞ。



Instagram

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

年末年始  
営業時間

12/28(日)まで通常営業  
12/29(月)・30(火) 11:00~21:00  
12/31(水) 11:00~19:00  
1/1(木祝) 休業  
1/2(金) 11:00~19:00  
1/3(土)・4(日) 11:00~20:00  
1/5(月)より通常営業

## 冬のパーティープラン

お1人様 **¥5,400** (税込¥5,940)

クラフトビール20種飲み放題  
& 白ビール煮込みおでん、  
石窯ピザは1人1枚付!

お1人様  
から  
OK!

当日  
OK!



ビール酵母や麦芽の旨味が  
とけこんだダシが絶品!

冬季  
限定



白  
ビール  
煮込み  
おでん

8種盛り合わせ

1,080円 (税込1,188円)