

Sankt Gallen®

BREWERY

Sankt Gallen Beer Catalogue



— All Seasons —



片方のビールしか知らないなんて、 人生損してるかもしれない

サントガーレンの造るビールは“喉越し・キレ”が命の
ラガービールとは対極の“コク・香り”を重視したエールビールです。

日本のスーパーやコンビニに並んでいる

9割以上のビールはラガービールです。

しかし、世界的に見るとラガービールはビールの片方でしかありません。
ワインに例えるなら白ワインしか知らず、赤ワインを知らない状態です。

そんなの人生損していると思いませんか？

サントガーレンは創業時から「エールビール一貫主義」。

ぜひもう片方のビールの魅力に触れてみてください。

サントガーレン代表

岩本伸久

サントガーレンで作るエールビール



上面発酵製法で造るエールビール

■高温（20度前後）で一気に（4日程度）発酵

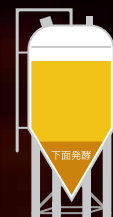
■酵母が浮かび上面で層を作る

ビール酵母は高温で活動するほど果実のような香り成分“エステル”を生成します。そのため上面発酵製法で造ったエールビールはフルーティーな香りに満ちたビールになります。

ワイン代わりに発展したエールビール

エールは寒冷で葡萄の栽培に適さない地域で、ワイン代わりに発展しました。エールの魅力はワインに劣らない豊かな香りと味わい。冷えているとき〜少しぬるまったときの表情の変化も素晴らしく、合わせる料理によっても魅力が倍增します。

一般的に作られるラガービール



下面発酵製法で造るラガービール

■低温（10度前後）でゆっくり（1週間程度）発酵

■役目を終えたビール酵母は沈殿する

下面発酵製法で造られたラガービールはすっきりとシンプルな味わいのビールになります。

水代わりに発展したラガービール

水道設備が整っていない昔、水代わりに飲める安心な飲み物として広く普及したのがラガービールです。ビールに夏のイメージが強いのはこのため、キンキンに冷やしたラガーは暑い日に喉の渇きを潤すのに最適です。日本のビールの大半は、ラガービールです。