

SANKT GALLEN

つうしん
vol. 140



冬季
限定

チョコビール4種、好評発売中！

チョコビールとは？

サントガーレンのチョコビールは、お菓子のチョコレートを使った甘いビールではありません。高温焙煎した“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。



4種類のチョコビール

毎年恒例のインペリアルチョコレートスタウト、オレンジチョコレートスタウトをはじめ、2026年限定のラズベリーチョコレートスタウトなど4種類で発売です。



- インペリアルチョコレートスタウト
皇帝の名をもつ黒ビールの王様。
特濃ビターチョコ風味。2年間熟成可能。
- ラズベリーチョコレートスタウト
麦芽量30%のラズベリーを使用
甘酸っぱいラズベリーの風味が華やか。
- オレンジチョコレートスタウト
橙オレンジを皮ごと使用。
香りも味もオレンジゼット！
- スイートバニラストウト
チョコビールシリーズの中で最も甘く、
後味はバニラチョコのようです。

チョコレートグラス

数量
限定



カカオ分の高い【純チョコ】を使っている
ので、手で握ったくらいではとけません。
3〜4杯は問題なく楽しめます。



チョコグラスはパティシエ柳正司氏によるオリジナル作品で、チョコビールと相性の良いカカオを厳選し、1個1個手作りで。カカオの香りとチョコビールの香りの相乗効果で、ビールを注いだときに漂う香り、口に含んだときに鼻に抜ける香り、飲み終わった後の余韻までチョコレートです。



柳 正司 氏

2026年2月2日(月)発売!

お昼12時より直営ネットショップにて
発売します。電話注文不可。

直営ネットショップ

※数量限定につき、売切れ
の場合はご容赦下さい



！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。

2月19日
発売

手摘みの桜の花を使用

桜は毎年GW前後に
人の手で収穫されま
す。1回の仕込みには
約60Kgの桜を使用。
収穫後の桜は、
すぐ塩漬にします。

桜・塩・水を交互に食わせ、
力をかけて3分の1程度に
まで圧縮します。
冷蔵庫で1年程度寝かせて
完成です。ビールに使うと
ときには、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。

神奈川の酒米も使用

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。

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。

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。

SanktGallen® TAP ROOM

サンクトガーレン 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。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

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)

猫の日記念
(2/22)

販売期間
2/18(水)
22(日)

猫ピザ

Happy Cat Day Special Menu

