



サンクトガーレン株式会社 〒243-0807 神奈川県厚木市金田1137-1 TEL: 046-224-2317 FAX: 046-244-5757
 mail info@SanktGallenBrewery.com URL: <http://www.SanktGallenBrewery.com> Blog: 地ビール会社で働く広報の日記

ゴールデンエール
 おかわり率No.1の黄金バランス

シンプルで繊細な中にホップの魅力凝縮。オレンジやマスカットを思わせる香り、穏やかで軽快な苦みは“きれいな味”という表現がふさわしい黄金バランスビール。ゴクゴク飲めるおかわり率No.1。Alc4.8%

メダル: ジャパン・アジア・ビアカップ06.09銅賞/インターナショナル・ビア・コンペティション05.06.09金賞,07銀賞

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

YOKOHAMA XPA
 病みつきになるビター感

濁度0.0000の驚異の透明度を誇るはまっごどうしを仕込みに使用。通常比4倍のホップ仕様。最高に香り高く、鮮烈な苦味が特徴。余韻にまで残る鮮烈なビター感がクセになる旨さです。Alc5.7%

メダル: ジャパン・アジア・ビアカップ09銀賞/インターナショナル・ビア・コンペティション08.10銅賞,09金賞/モンドセレクション09銀賞

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

シンプルなイタリアン、魚料理、お寿司と好相性

湘南ゴールド
 日本一のフルーツビール

神奈川県産“湘南ゴールド”を使用。瑞々しくジューシーな風味が口中に弾けマーマレードのような余韻が。飲んだ後のゲップまでオレンジ。某ビアバー店長【鮫口から出て欲しいビールNo.1】認定。Alc4.8%

メダル: インターナショナル・ビアコンペティションフルーツビール部門08金賞,09金賞,10銀賞(2010年は金賞不在のため実質トップ)

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

料理と合わせずビールのみをじっくりと

400個の完熟パイナップル使用
 芯まで食べれる甘いパイナップル

1回の仕込みには400個の完熟パイナップルを使用。芯まで食べられる甘く瑞々しいものを贅沢に使っています。サンクトガーレンのフルーツビールは果汁などの人工物は一切使用していません。生果実のみを自分たちの手で加工して使っています。

メダル: インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2007.08銀賞,10銅賞

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

果実を切るのも全て手作業
 果実にストレスをかけず風味を引き出します

アンバーエール
 しっとりコク、しっとり苦み

軽く焦がしたカラメルモルトを用いた琥珀色のビール。しっかりコク、しっかり苦味のパワフルな飲み口。日本ではあまり造られていない珍しいタイプで、ビール好きの人に特にオススメ。Alc5.2%

メダル: ジャパン・ビアカップ00金賞/インターナショナル・ビア・コンペティション03.05.07.08銅賞,1999.06.09銀賞,04金賞/モンドセレクション09銀賞

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

肉料理、カレー、エスニック料理と相性良

スイートバナスタウト
 後味がバナナチョコ!

エスプレッソのように芳醇な黒ビールにバニラで香り付け。ビターチョコのような風味をもつ“チョコレートモルト”を使用しているため後味はバナナチョコのようです。Alc6.5%

メダル: ジャパン・アジア・ビアカップ07.09銅賞/インターナショナル・ビア・コンペティション07金賞,08銅賞/モンドセレクション08銀賞,09銅賞,10金賞/ジャパン・ビア・フェスティバル東京07年編者人気投票1位

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

アイス、チョコレートと一緒にデザート感覚で

ブラウンポーター
 中毒性を秘めた黒

色から想像できない、まろやかで優しい飲み口。濃厚なのにスルスル飲み“黒ビールは苦い”という常識を覆す柔らかさ。コーヒーのような焙煎香とほろ苦さがゆったり身体に染み渡る、中毒性を秘めた黒ビール。Alc5.5%

メダル: ジャパン・ビアカップ01金賞/ジャパン・アジア・ビアカップ2006銅賞/インターナショナル・ビア・コンペティション00.03.04.06金賞,05.07銀賞/モンドセレクション08金賞

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

チーズや卵料理、ビターチョコ、お蕎麦と相性良

黒糖スイートスタウト
 泡までしっとり黒糖風味

沖縄黒糖を使用した黒ビール。泡までしっかり黒糖風味。泡を飲むというより、食べる感覚で。ベースの黒ビールは濃厚でまったりしており、後口にはミネラル感いっぱいの素朴な甘味がふわっと残ります。Alc6.5%

メダル: インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2007金賞/モンドセレクション2008,10銀賞

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

饅頭や羊羹、和菓子と一緒にデザート感覚で

パインナップルエール
 400個の完熟パインを使用

400個の完熟パインを使用したフルーツビール。果実を切るところから全て手作業。ほんのり甘い泡、飲むとしっとりビール。でもビールの芯はやっぱりパイナップル。Alc4.8%

メダル: インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2007.08銀賞,10銅賞

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

お菓子のチョコは不使用。高温焙煎した“チョコレート麦芽”でビターチョコのような色・香・風味を表現しているバレンタイン限定ビール。フルボディの赤ワインに匹敵する濃厚な飲み心地。高アルコールのため2年間の熟成が可能。Alc8.6%

メダル: ジャパン・アジア・ビアカップ2006金賞,08銀賞/国際ビール大賞2007銀賞,08銅賞/モンドセレクション2008最高金賞,09,10金賞,2010インターナショナル・ハイクオリティ・トロフィー

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

パールエール
 普通のビールを水に感じる濃さ

普通のビールがまるで水!通常比1.2倍の麦芽と2倍のホップがもたらす、ワインにも劣らない華やかな香りと、深い味わい。少しゆるくなってきたときの表情の変化も魅力的。Alc5.6%

メダル: ジャパン・アジア・ビアカップ2004銀賞,09金賞/インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2004,07,10銀賞

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

食前の乾杯や、サラダなどの前菜に合わせて

バレンタイン限定・チョコビール
 インペリアルチョコレートスタウト

お菓子のチョコは不使用。高温焙煎した“チョコレート麦芽”でビターチョコのような色・香・風味を表現しているバレンタイン限定ビール。フルボディの赤ワインに匹敵する濃厚な飲み心地。高アルコールのため2年間の熟成が可能。Alc8.6%

メダル: ジャパン・アジア・ビアカップ2006金賞,08銀賞/国際ビール大賞2007銀賞,08銅賞/モンドセレクション2008最高金賞,09,10金賞,2010インターナショナル・ハイクオリティ・トロフィー

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

感謝の生・一升瓶ビール
 贈り物・宴の席に!

ワイン並アルコールを持ち、ワインのように長期熟成する珍しいビール。原料は通常のビールと同じ。違うのは使用量の多さと、熟成時間の長さ。とろりと蜜のように濃厚で官能的口当りから「悪魔」の名が。Alc9.8%

メダル: ジャパン・アジア・ビアカップ2007銀賞/インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2007銀賞,08金賞

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

アップルシナモンエール
 焼りんご使用のアップルパイ風味

ほんのり焦がしたカラメルモルトのコク深いビールに、焼りんごとシナモンを合わせた、アップルパイ風味のビールです。コク深く、甘美な味わい。食後のデザートビールにおススメです。Alc4.8%

10-3月秋冬限定ビール

メダル: ジャパン・アジア・ビアカップ2004銀賞,09金賞/インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2004,07,10銀賞

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

ポジョレ
 同時解禁・麦のワイン

「エル・ディアブロ」悪魔のビール

ワイン並アルコールを持ち、ワインのように長期熟成する珍しいビール。原料は通常のビールと同じ。違うのは使用量の多さと、熟成時間の長さ。とろりと蜜のように濃厚で官能的口当りから「悪魔」の名が。Alc9.8%

メダル: ジャパン・アジア・ビアカップ2007銀賞/インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2007銀賞,08金賞

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

感謝の生・一升瓶ビール
 贈り物・宴の席に!

ワイン並アルコールを持ち、ワインのように長期熟成する珍しいビール。原料は通常のビールと同じ。違うのは使用量の多さと、熟成時間の長さ。とろりと蜜のように濃厚で官能的口当りから「悪魔」の名が。Alc9.8%

メダル: ジャパン・アジア・ビアカップ2007銀賞/インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2007銀賞,08金賞

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

アップルパイ、クッキー
 などの焼き菓子と一緒に

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と一緒に

アップルパイ、クッキー
 などの焼き菓子と一緒に

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と一緒に

アップルパイ、クッキー
 などの焼き菓子と一緒に

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と一緒に

アップルパイ、クッキー
 などの焼き菓子と一緒に

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と一緒に

アップルパイ、クッキー
 などの焼き菓子と一緒に

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と一緒に

アップルパイ、クッキー
 などの焼き菓子と一緒に

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と一緒に

アップルパイ、クッキー
 などの焼き菓子と一緒に

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と一緒に

アップルパイ、クッキー
 などの焼き菓子と一緒に

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と一緒に

アップルパイ、クッキー
 などの焼き菓子と一緒に

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と一緒に

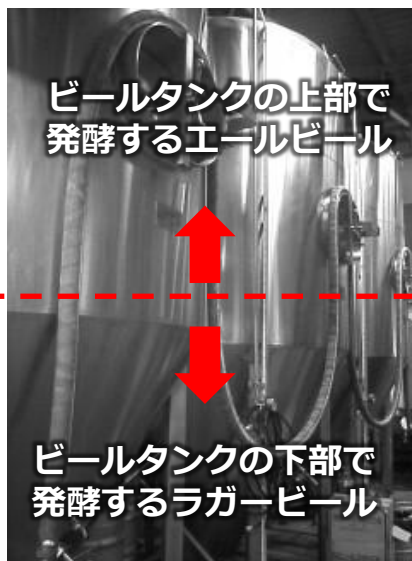
サントガーレンのビールの特徴

※当社ビールは全て要冷蔵です。必ず冷蔵庫で保管下さい。※新鮮なほうが美味しく楽しめますので、お早めにお飲み下さい。

ビールは製法の違いで大きく2つに分かれます。日本のスーパーやコンビニに並んでいる9割以上のビールは下面発酵製法によるラガービールですが、当社のビールは全て“喉越し・キレ”よりも“コク・香り”を重視した上面発酵製法のエールビールです。

上面発酵製法で造るエールビール

- ビール酵母は液面の上で活動する。
 - 高温(20度前後)で一気(4日程度)発酵。
- 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。



ビールタンクの上で発酵するエールビール

ビールタンクの下で発酵するラガービール

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や味わい。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増します。



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で、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。

サントガーレン名前の由来

サントガーレンは当社社名で、当社が製造販売するビールのブランド名でもあります。これはスイスのサントガーレン修道院から頂いたものです。現存する記録で、世界で1番最初に醸造免許を取得したのが同修道院。当社は日本で地ビール造りが許される前、本場アメリカで免許を取得してビール造りをはじめ、それが日本の地ビール解禁のきっかけとなりました。「海外ビールみたい」「覚えにくい」と言われてもこの名前は変えられません。日本の地ビール“元祖”の志を忘れないために…。



東日本大震災チャリティビール発売中です



売上の40%を被災地復興に寄付するチャリティビール2種類を発売中です。8/19に第1弾42万5532円を寄付しました。

9月・10月のイベントスケジュール

- 【厚木】9/3 プルワリー開放デー
年に1度のファン感謝デー。通常は見学できない工場内が見られる他、厚木名産のバーベキューと醸出しビールが堪能できます!
- 【広島】9/4 地ビールフェスタinひろしま2011
- 【秋田】9/10-11 クラフトビアフェスティバルinAKITA2011
- 【横浜】9/17-19 ジャパン・ビアフェスティバル @横浜大さん橋ホール
入場料のみで200種を超える日本全国の樽生地ビールが飲み放題! 前売券がお得なので、詳細は「ビアフェス」で検索を。
- 【埼玉】9/29-10/2 秋のビール祭@さいたま新都心
日本のトップレベルの地ビール会社20社の樽生ビールが埼玉に集合。
- 【横浜】9/30-10/16 横浜オクトーバーフェスト
世界最大のビールの祭典ドイツオクトーバーフェストの日本版。会場が一体になって歌い、踊り盛り上がりします。
- 【練馬】10/29-30 ロハスフェスタ@光が丘公園



Twitter、Facebook、メルマガやっています!

twitter @SanktGallenSHOP をフォローして下さい!

facebook 「サントガーレン」でファンページ検索を。

Mail Magazine サントガーレン HPより登録可能
✓メルマガ限定情報
✓プレゼント企画あり!
登録者5000人達成! 限定ビール予約情報、ビアフェス情報などを2週間に1度ほど配信



結婚式にもサントガーレン

★湘南ゴールド
湘南ゴールドというオレンジを使用した日本一のフルーツビール。オレンジの花言葉は「花嫁の喜び」。欧米の結婚式にオレンジは欠かせないものです。
＜実際のご使用例＞ ●新郎から新婦へ当日のサプライズとして花言葉の説明とともにゲストに提供 ●新婦のご兄弟からサプライズ演出として

★一升瓶ビール
新郎新婦から【一升(一生)分の感謝を込めて】、ゲストから【一升(一生)幸せになりますように】の気持ちを入れて。またブーケトスの男性版「一升瓶ブルズ」にも!
＜実際のご使用例＞ ●式の最後に新郎新婦から両親への贈呈品として ●キャンドルサービスの代わりに新郎新婦がゲストに一升瓶ビールを注ぎ回る「一升瓶サービングサービス」

秋冬限定ビール

9月23日 金・祝発売

アップルシナモンエール 秋冬限定

400個の焼きりんごを副原料に使ったアップルパイ風味のビール。香りも焼き立てアップルパイそのもの! お酒NGの人まで「この香りだけで幸せ」とうっとり虜。泡はふんわりシナモン。1口飲めば甘美なコクとリンゴの酸味、ホップの苦みも顔を出し、余韻にはメープルシュガーの香ばしい甘味が。

保存は要冷蔵ですが、飲むときは少し温めのほうが香りも甘味も引き立ちます。

長野県伊那市のりんご100%使用。傷など“訳あり”果実を使い、農家に貢献しています。



りんごを焼くところから全て手作業。地元パン屋さんのオーブをお借りしています。



本物のアップルパイ、クッキーなどの焼き菓子、バニラアイス、プリンなどと相性◎

ワイン並高アルコール、 ワインのように長期熟成する麦のワイン 「バーレイワイン エルディアブロ'11」 11月17日6,000本限定解禁

エルディアブロ…悪魔の意味
ボジョレー・ヌーボーと同時解禁
10月中旬より 先行予約受付
※写真のラベルは2010年のデザインです。ラベルデザインは毎年変わります。

ワインに対抗して生まれたビール。だから【麦のワイン】

バーレイワインはビール4大大国の1つ、イギリスを発祥とするビールのスタイルの名前です。その昔、寒冷な気候でブドウの栽培ができなかったイギリスが、お得意のビールでワインに対抗してつくったのが、このバーレイワインとされています。原料は通常ビールと同じ、麦芽とホップと水のみ。しかしその使用量と、完成までにかかる時間は通常ビールの比にならないくらい膨大。それが①ビールでありながら②ワインと同じように月日を経て熟成していく、魅惑の液体を生み出します。

数あるピアスタイルの中で最も原料と手間のかかるビール

●通常の2.5倍の麦芽と、6倍のホップを使用
→ビールのアルコール度数の高さは、使用する原料の量に比例します。そのため、このビールは通常の2倍の10%のアルコールがあります。

●麦汁の濃度の高い部分だけを使用
→濃厚で蜜のようにとろりとした官能的な口当たり

●シャンパンと同じ瓶内2次発酵製法を採用
→出荷時点で通常の6倍の熟成期間を費やしているためすぐにお飲み頂いてもブランデーやシェリーを思わせる熟成感がありますが、栓を開ける瞬間まで瓶内で熟成が続いているため、購入後に1、2年…と長期間熟成させることでより円熟味を増します(賞味期限5年間)

