

ゴールデンエール  
 おかわり半額の  
 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%

WBA WORLD BEER AWARDS  
 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

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%

シンプルなイタリアン、  
 魚料理、お寿司と相性◎

濁度0.0000の驚異の透明度を  
 誇るはまっごどうしを仕込水  
 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%

WBA WORLD BEER AWARDS  
 ジャパン・アジア・ビアカップ  
 09銅賞/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

料理と合わせずビール  
 のみをじっくりと

**秋冬限定**  
**アップル  
 シナモン  
 エール**  
 3月末まで製造・販売

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!お幸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。

長野県伊那市の傷などで売り物にならない“訳あり”果実を  
 使用。りんごを焼くところから手作りです。

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◎

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。

アンバーエール  
 しっかりコク、  
 しっかり苦み

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おススメ。  
 Alc5.2%

WBA WORLD BEER AWARDS  
 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

肉料理全般、カレー、  
 エスニック料理と相性◎

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  
 ビールにバナナで香り付け。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%

WBA WORLD BEER AWARDS  
 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  
 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来場者人気投票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、まるで  
 優しい飲み口。濃厚なのにスル  
 スル飲め“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%

WBA WORLD BEER AWARDS  
 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  
 ional・ビア・コンペティ  
 00.03.04.06金賞,05.07銀賞/  
 モントセレクション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  
 泡までしっかり黒糖風味

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%

WBA WORLD BEER AWARDS  
 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/  
 モントセレクション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

ペールエール  
 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%

WBA WORLD BEER AWARDS  
 ジャパン・アジア・ビアカップ2004  
 銀賞,09金賞/インターナシ  
 ional・ビア・コンペティ  
 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

春夏限定につき、また来年!  
**湘南ゴールド**

神奈川県オレンジ“湘南ゴールド”  
 の生果実を使用した、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。Alc4.8%

WBA WORLD BEER AWARDS  
 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) 09金賞、10銀  
 賞 (2010年は金賞不在のため実賞ト  
 ップ)

春夏限定につき、また来年!  
**パイナップルエール**

400個の完熟パイナップルを使用  
 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  
 としっかりビール。でも  
 ビールの芯はやっぱりパイ  
 ナップル。Alc4.8%

WBA WORLD BEER AWARDS  
 インターナショナル・ビア・コン  
 ティション(国際ビール大賞)  
 2007.08銀賞,10銅賞

**ワイン並高アルコール、5年間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/  
 ポジョレー・ヌー  
 ポーと同時解禁

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大産国の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言われていました。  
 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ワイン  
 並にアルコールが高く、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。

数あるビ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)





# 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。

## 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…。



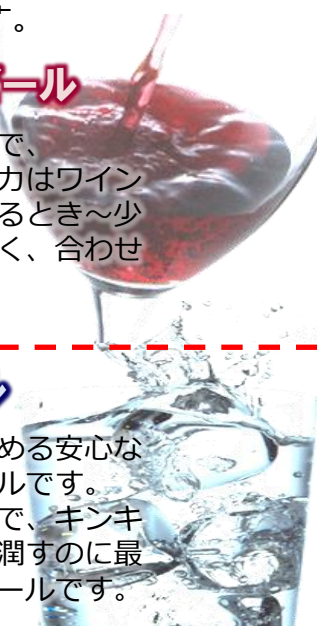
## 上面発酵製法で造るエールビール

- ビール酵母は液面上で活動する。
  - 高温(20度前後)で一気に(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。



## 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。



## 下面発酵製法で造るラガービール

- ビール酵母は液面の下で活動する。
  - 低温(10度前後)でゆっくり(1週間程度)発酵。
- 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。

## イベント出店スケジュール

2011年11月12日-13日  
デザインフェスタ



2012年1月7-15日  
ふるさと祭り東京

@東京ドーム  
日本最大の物産展。  
海の幸、銘柄牛、B級グルメ、ご当地スイーツ、地酒、地ビール!



# Chocolate Beer 2012 Coming Soon



チョコビールと言ってもチョコレートは不使用。ビール本来の原料、麦芽(モルト)を焦げる寸前まで高温焙煎した【チョコレート麦芽】でビターチョコのような色・香り・風味を表現しています。ミルクチョコのような甘さは全くなく高カカオのチョコレートのようなリッチなビター感が特徴です。

## 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



チョコレートモルトを含む全ての原料を、通常黒ビールの2.5倍以上使用。フルボディの赤ワインに負けない、超濃厚な飲み口。ミルクチョコのような甘さはなく、高カカオのビターチョコのようなほろ苦さが特徴。通常ビールの約2倍の8.5%の高アルコールで、ワインのように2年間熟成が可能なヴィンテージビールです。

オレンジを皮ごと細かく刻み、長時間煮込んで風味を凝縮。それをチョコレートモルト使用の黒ビールに合わせて発酵させました。オレンジの皮も身も丸ごと使用しているため、グラスに注ぐと香ばしいチョコレート香の中に、オレンジの香りが華やかに存在感を示します。

### チョコレート製ビアグラス



チョコビールを注いで、飲んで、食べられる!

発売日、先行予約に関する情報はメルマガ、Twitter、FaceBookなどで配信します。「サントガーレン」で検索を



## 贈り物ビールならサントガーレン



オンラインショップ  
<http://santogallen.shop-pro.jp/>  
モバイルからもOK!



日本全国クール送料込

8本全て違う味! サントガーレン8種飲み比べセット



ワールド・ビア・アワード受賞ビールセット



NEW

首都圏百貨店でも販売中のギフト

全て国際大会金賞! 正当派職人仕込み金賞ビールセット



## 日本生まれ。世界が認めた2人の職人のコラボギフト 金賞ビール&日本一ウイナーセット 日本全国クール送料無料で



ビール・ウイナーのギフトで、これ以上の最強コンビは見たことがない!

子供も大人も大満足でした!

例年と同じ予算なのに、母に「今年は奮発したでしょ?」と言われました。

### 金賞ビール 日本一ウイナー



モンドセレクション最高金賞。ワールド・ビア・アワード受賞ビール職人 サントガーレン 岩本伸久



日本人唯一の世界ランカーウイナー職人。世界ランク3位 厚木ハム 嶋崎洋平

## 一升瓶ビール



### ありがとうを伝えるビール決定版【感謝の生】

こちらは330mlの呑みきりサイズです。ご予算に合わせて2本・4本・6本・8本・12本セットがございます。



### 結婚式にも一升瓶ビール

新郎新婦から【一升(一生)分の感謝を込めて】進呈や、男性版ブーケトス【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」

大口のお歳暮ご注文、ご相談下さい。

- ◆お手持ちの住所録からの入力代行
- ◆挨拶状の印刷・同封
- ◆お見積書・領収書の発行
- ◆短納期での手配

電話: 046-224-2317

日本酒?いいえビールです!大切な方とお酌をしながら呑み交わして欲しいインパクト抜群の一升瓶ビール。皆で呑み交わせば、あっという間(グラス5杯程度)。プレミアム感たっぷりの和紙ラベルが、感謝の気持ちを直球で伝えます。