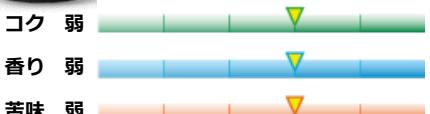




シンプルで繊細な中にホップの魅力凝縮。オレンジやマスカットを思わせる香り、穏やかで軽快な苦みは“きれいな味”という表現がふさわしい黄金バランスビール。ゴクゴク飲めるおかげ率No.1。Alc4.8%

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



シンプルなイタリアン、魚料理、お寿司と相性◎



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こどうしを仕込み水に、通常比4倍のホップを使用。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%

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



料理と合わせずビールのみをじっくりと



湘南ゴールド

神奈川オレンジ“湘南ゴールド”を使用。瑞々しくジューシーな風味が口の中に弾けマーマレードのような余韻が残ります。飲んだ後のグッズまでオレンジ。某ビアバー店長【蛇口から出て欲しいビールNo.1】認定。Alc4.8%

WBA WORLD BEER AWARDS



幻のオレンジ使用
湘南ゴールドは神奈川が12年をかけて開発したオレンジで、未だ県内でも入手困難。“まるで香水のよう”と言われる華やかな香りが特徴で、ビールには果実を丸ごと使用し、その魅力を凝縮しています。

日本一のフルーツビール

湘南ゴールドビールは発売初年の2008年から3年連続で国際ビール大賞のフルーツビール部門でトップに君臨。ワールド・ビア・アワード2011ではフレーバーエールアジアNo1に！



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%

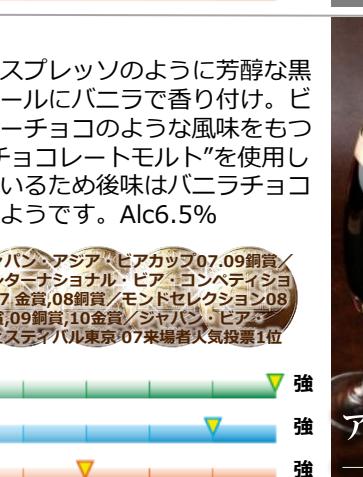
ジャパン・ビアカップ06.09金賞/インターナショナル・ビア・コンペティション03.05.07.08銅賞,1999.06.09銀賞,04金賞,05.07銀賞



肉料理全般、カレー、エスニック料理と相性◎



スイートバニラスタウト
後味がバニラチョコ！



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ニラチョコのようです。Alc6.5%

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07.09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来場者投票1位

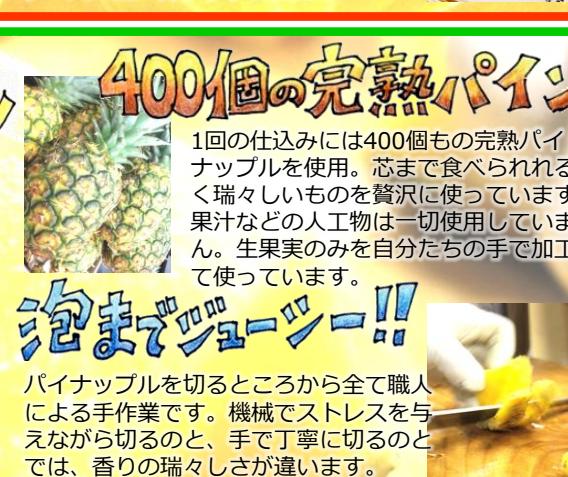


アイス、チョコレートと一緒にデザート感覚で



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、飲むとしつかりビール。でもビールの芯はやっぱりパイナップル。Alc4.8%

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,11金賞



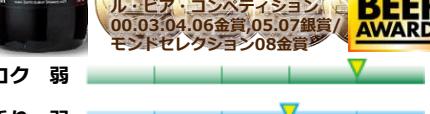
400個の完熟パイ
泡までジューシー!!

パイナップルを切るところから全て職人による手作業です。機械でストレスを与えるながら切るのと、手で丁寧に切るのとでは、香りの瑞々しさが違います。



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%

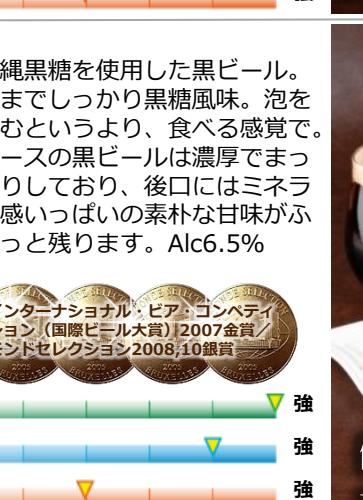
ジャパン・ビアカップ01金賞/ジャパン・アジア・ビアカップ2006銅賞/インターナショナル・ビア・コンペティション00.03.04.06.05.07銀賞/モンドセレクション08金賞



チーズや卵料理、ビター チョコ、お蕎麦と相性良

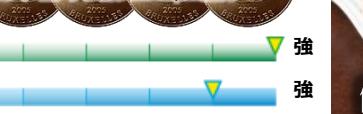


黒糖スイートスタウト
泡までしつかり黒糖風味

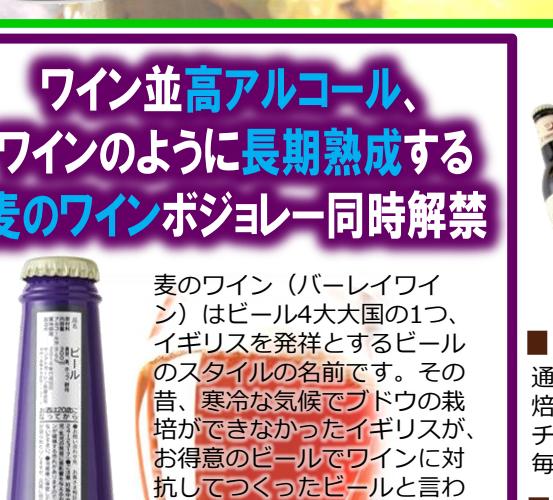


沖縄黒糖を使用した黒ビール。泡までしつかり黒糖風味。泡を飲むというより、食べる感覚で。ベースの黒ビールは濃厚でまつたりしてあり、後口にはミネラル感いっぱいの素朴な甘味がふわっと残ります。Alc6.5%

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08.10銀賞



饅頭や羊羹、和菓子と一緒にデザート感覚で



ワイン並高アルコール、
ワインのように長期熟成する
麦のワインボジョレー同時解禁
麦のワイン(バーレイワイン)はビール4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いかったイギリスが、お得意のビールでワインに対抗してつくったビールと言われています。



■チョコビールとは
通常ビールに使う麦芽の約2倍の高温で焙煎した「チョコレート麦芽」でビター チョコのような風味を引き出したビール。毎年1-2月に期間限定販売。

■チョコビールの代名詞
インペリアルチョコレートスタウト

チョコビールは毎年何種類かのフレーバーを発売していますが、1番歴史が長く代名詞的存在のが「インペリアルチョコレートスタウト」。“チョコレート麦芽”を含む全ての原料を通常の黒ビールの2.5倍以上使用し、泡まで真っ黒。黒ビールの中で最も多くの原料を使い、最も濃厚、最も強い個性をもつ、まさに“黒ビールの王様”。フレーバーの赤ワインに負けない濃厚な飲み応えと、リッチな余韻が楽しめます。アルコールも8.5%と高く、ワインのように2年間の熟成が可能なビールです。



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。少しづるくなってきたときの表情の変化も魅力的。Alc5.6%

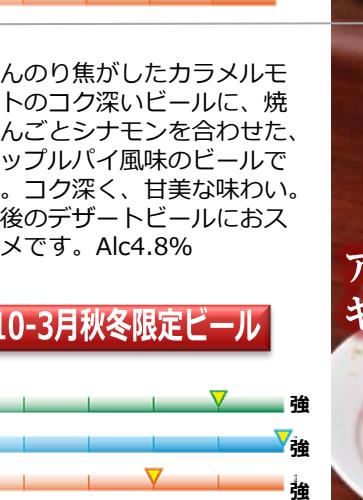
ジャパン・アジア・ビアカップ2004銀賞/インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2004.07.10銀賞



食前の乾杯や、サラダなどの前菜に合わせて



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



アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と



2011 el Diablo Barley Wine

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



Chocolat Beer ☺

片方のビールしか知らないなんて、人生損しているかも知れない

サンク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・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？サンク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下さい。

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、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。

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と味わい。冷えているとき～少しづつまたときの表情の変化も素晴らしい、合わせる料理によっても魅力が倍増します。

サンクトガーレン名前の由来

サンクトガーレンは社名兼、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クトガーレン修道院から頂いた名前です。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”的志を忘れないために。



※当社ビールは全て要冷蔵です。必ず冷蔵庫で保管下さい。※新鮮なうちに早めにお楽しみ下さい。

イベントカレンダー

スケジュール、会場は変更になる場合があります。お出かけ前に公式HPをご確認下さい。

- 6月1日（金）～7月29日（日）
47都道府県のクラフトビール展
@渋谷ヒカリエ



- 7月1日（日）～8月31日（金）※7月26日はお休み
パークブルワリー
@新宿パークハイアット1階デリカテッセン
新宿の5つ星ホテルでオリジナル樽生ビール2種を2時間お好きなだけ飲み放題！シェフ特製おつまみプレート付で2900円は、どう考えてもお得！
◆平日18～20時 ※最終入店19時
◆土日祝・お盆（8/13-15）17～19時 ※入店18時迄
◆料金：2900円
◆問合せ：パークハイアット1階デリカテッセン 03-5323-3635



- 6月30日（土）～7月1日（日）
新潟クラフトビールの陣
@新潟シルバーホテル



- 7月7日（土）～8日（日）
タナバタビアフェスタトヤマ
@グランドプラザ



- 7月14日（土）～16日（月・祝）
ビアフェス大阪2012
@京セラドーム・スカイホール

- 8月4日（土）～5日（日）
ビアフェス名古屋2012
@国際会議場・白鳥ホール



- 8月24日（金）～26日（日）
全国地ビールフェスティバルin一関
@一関文化センター前



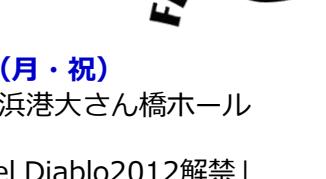
- 9月2日（日）
地ビールフェスタin広島
@NTTクレドホール



- 9月8日（土）～9日（日）
クラフトビアフェスティバルin秋田
@秋田駅前アゴラ広場



- 9月14日（金）～17日（月・祝）
けやきひろば秋のビール祭
@さいたま新都心



- 9月15日（土）～17日（月・祝）
ビアフェス横浜2012 @横浜港大さん橋ホール



- 11月15日（木）
麦のワイン「el Diablo2012解禁」



一升瓶ビール



プレミアム感たっぷりの和紙ラベルが直角で「ありがとう」を伝えるビールです。大切な方とお酌をしながら呑み交わして欲しい一升瓶サイズ(1.8L/グラス5-6杯程度)と330ml飲み切りサイズが有。金と黒、2種類の味わい。

ホップの香り
と苦みが
活きたビール



シンプルなのに一味違うのはホップ香りが生きているから。グラスに注いで、鼻でも
美味しさを味わって下さい。

焦がし麦芽
のコク深い
ビール



高温で焦がした麦芽の
コクが生きています。優しく、まろやかな黒ビ
ールです。

厚木発！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



金賞ビール

モンドセレクション最高金賞受賞
ビール職人 サンクトガーレン岩本伸久
大手ビールとは製法も味わいも対極のエールビールにこだわり続ける日本の最老舗地ビール会社サンクトガーレンを率いる。TIMEやNEWSWEEKでも絶賛されたその味はビールの国際大会でも数々のメダルを獲得し、ワールド・ビア・アワード2010年では出品ビールの1つが部門世界一に輝く。



日本一ウイナーセット

日本人唯一！世界ランク3位
ウイナーアイコン 厚木ハム崎洋平
自社農場のSPF豚100%使用。国際食肉加工コンテストIFFAウイナーデ部分で、日本人初の世界ランク入りを果たす。フジテレビ「ザ・ベストハウス123」では粗挽きウイナーガー“ものすごく美味しいウイナーセット”の第1位に！



結婚式にもサンクトガーレン



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】の気持ちを込めて。
＜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「一升瓶サービス」

- 麦のワイン「el Diablo2012解禁」