

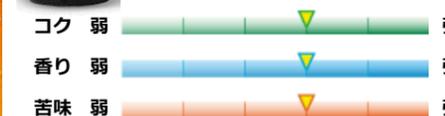
速報
アジア最大規模で開催されたクラフトビールの祭典「ジャパン・ビアフェスティバル横浜2012」で、サンクトガーレンの湘南ゴールドが、来場者の人気投票をもとに選出される神奈川知事賞と国際ビール大賞フルツビール部門の金賞をW受賞しました!

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
2009金賞/2010金賞/2011金賞
2009金賞/2010金賞/2011金賞
2009金賞/2010金賞/2011金賞

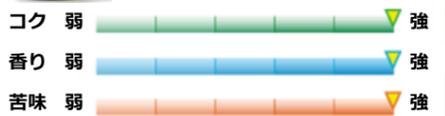


シンプルなイタリアン、魚料理、お寿司と相性◎

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、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%

WBA WORLD BEER AWARDS
2009銀賞/2010銀賞/2011銀賞
2009銀賞/2010銀賞/2011銀賞



料理と合わせずビールのみをじっくりと

春夏限定につき、また来春!

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。飲んだ後のゲップまでオレンジ。某ビアパー店長【蛇口から出て欲しいビールNo.1】認定。Alc4.8%。

WBA WORLD BEER AWARDS
2009金賞/2010金賞/2011金賞
2009金賞/2010金賞/2011金賞

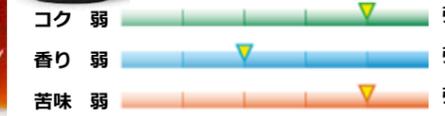
幻のオレンジの使用
湘南ゴールドは神奈川が12年をかけて開発したオレンジで、未だ県内でも入手困難。“まるで香水のよう”と言われる華やかな香りが特徴で、ビールには果実を丸ごと使用し、その魅力を凝縮しています。

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ではフレバーエールアジアNo1に!

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オススメ。Alc5.2%

WBA WORLD BEER AWARDS
2007金賞/2008金賞/2009金賞
2007金賞/2008金賞/2009金賞

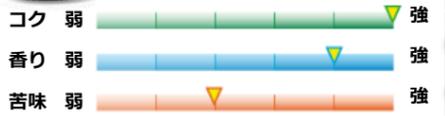


肉料理全般、カレー、エスニック料理と相性◎

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%

WBA WORLD BEER AWARDS
2007銀賞/2008銀賞/2009銀賞
2007銀賞/2008銀賞/2009銀賞



アイス、チョコレートと一緒にデザート感覚で

春夏限定につき、また来春!

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
2007銀賞/2008銀賞/2009銀賞
2007銀賞/2008銀賞/2009銀賞

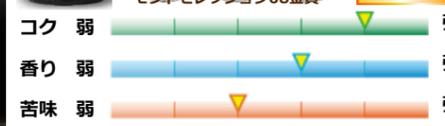
400個の完熟パイナップル
1回の仕込みには400個もの完熟パイナップルを使用。芯まで食べられる甘く瑞々しいものを贅沢に使っています。果汁などの人工物は一切使用していません。生果実のみを自分たちの手で加工して使っています。

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ながら切ると、手で丁寧に切ると、では、香りの瑞々しさが違います。

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み“黒ビールは辛い”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
2006金賞/2007金賞/2008金賞
2006金賞/2007金賞/2008金賞

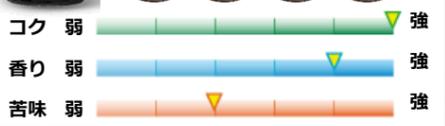


チーズや卵料理、ビターチョコ、お蕎麦と相性良

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
2007金賞/2008金賞/2009金賞
2007金賞/2008金賞/2009金賞



饅頭や羊羹、和菓子と一緒にデザート感覚で

一升瓶ビール

贈り物・人が集まる宴席に。1本で5〜6杯分。大切な人と感謝の気持ちをお楽しみください。

Chocolate Beer

■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。

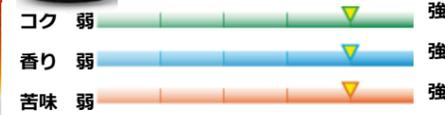
■チョコビールの代名詞
インペリアルチョコレートスタウト

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なのが「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”。フルボディ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年間の熟成が可能でビールです。

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
2004銀賞/2005銀賞/2006銀賞
2004銀賞/2005銀賞/2006銀賞

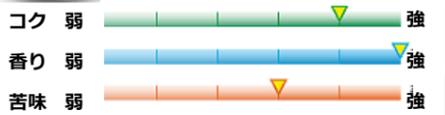


食前の乾杯や、サラダなどの前菜に合わせて

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

片方のビールしか知らないなんて、人生損しているかもしれない

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渴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～少しぬるまっ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。

サントガーレン名前の由来

サン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”の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。

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。

ハロウィンデザイン期間限定発売

本物のアップルパイ、クッキーなどの焼き菓子、バナナアイス、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。



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。



ワイン並高アルコール、5年間長期熟成する麦のワイン

「**パーレイワイン エル・ディアブロ '12**」 エル・ディアブロ…悪魔の意味
11月15日6,000本限定解禁 ※ラベルの色と年号は毎年変わります。写真は昨年2011年のものです。

ワインに対抗して生まれたビール。だから【**麦のワイン**】

パ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、このパ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年、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)

★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。

★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「一升瓶サービングサービス」

世界が認めた2人の職人のコラボ 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



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!

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



ワールド・ビア・アワード 国際ビール大賞受賞
ビール職人
サントガーレン 岩本伸久

日本一ウイナー



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

今後のイベント出店スケジュール



2012年11月10日(土)・11日(日) デザインフェスタ@東京ビッグサイト
アジア最大のアートイベントのフードブースで8種類の樽生ビールを販売します。限定ビールも!?



11月30日(金)~12月2日(日) スーパーオクトーバーフェスト@東京ドーム
数ある国内オクトーバーフェストの中で最大規模。6種類程度の樽生ビールを販売予定です。



2013年1月12日(土)~1月20日(日) ふるさと祭り@東京ドーム
日本全国のふるさとの味が集結。「全国ご当地どんぶり選手権」「スイーツストリート」同時開催

サントガーレンを樽生で味わう【取扱Bar】

Watering Hole (ウォータリングホール/代々木東口8分)、ALDGATE (オールゲイト/渋谷4分)、キミドリ (渋谷駅南口5分)、GRIFFON (グリフォン/渋谷2分)、bar caco (カコイ/東銀座駅より205m)、CRAFT BEER BAR IBREW (アイブリュー/銀座一丁目1分)、Ant'nBee (アントンビー/六本木駅2分)、Shamrock (シャムロック/六本木駅1分)、CRAFT HANDS (クラフトハンズ/麻布十番1分)、vivo! (ビーボ/池袋駅東口5分)、ラ・カセット (飯田橋駅1分)、蔵くら (神田駅南口1分)、BACCHUS (バックラス/東京駅318m)、CRAFT BEER MARKET 虎ノ門店 (クラフトビアマーケット/虎ノ門駅234m)、CRAFT BEER MARKET 神保町店 (神保町駅2分)、COPA町田店 (コパ/町田駅1分)、うしろ (下北沢駅212m)、YUGAFU (ユガフ/関内駅南口3分) ※店名で検索を。稀に売切の場合あり