

SANKTGALLEN つうしん vol.124

タップルーム3周年記念ビール

超IPA

Imperial IPA

11/1
全国発売

タップルーム3周年を記念して10月20日より店内で販売中の「超IPA」が11月1日より全国のビアバー、酒販店にも登場します。

サントガーレンはこれまでに数々の限定ビールを製造してきましたが、中でも再販要望断トツNo.1の「超IPA」がタップルーム3周年ビールとして復活しました。



もともと2013年・2014年に漫画「もやしもん」とのコラボビールとして製造したIBU110の強烈な苦味をもつ、インペリアルIPAです。アルコールは高めめの8%。

ホップはシムコーを中心に、カリブソ、センチナルを使用。麦汁を煮沸しているとき、ワールプールに7回ものホップ投入を行っています。通常は数十分ごとに投入する苦味付けのホップを数分刻みで投入している感じです。

麦汁の段階から相当苦いものになっています。

ドライホップは2回。松を思わせるパインーな香りの中に柑橘香の存在感も感じられます。

🐾ラベルの黒猫

3年前に工場横で保護した黒猫がモデルになっています。タップルームと同じ年齢のため周年の際には毎年登場しています。ビール原料である害獣駆除を目的に古くからビール工場ではブルワリーキャットが活躍。猫とビール工場には縁があります。

IBU(アイビーユー)とは

International Bitterness Units の略で国際苦味単位のこと。数値が高いほど苦いビールで、目安として日本の大手ビールのIBUは20前後です。3桁を越すビールはそうはありません。

Sankt Gallen® TAP ROOM

サントガーレン タップルーム

本厚木駅
北口すぐ



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。

月～木(平日) 限定

生ハム 最大60分
食べ放題
550円 (税込)

ランチタイム

ビザご注文の方

12:00～17:00 ご入店まで

ハッピーアワー

ビールご注文の方

15:00～18:00 ご入店まで

最新情報はこちら!



お席の予約はこちら!



【住所】神奈川県厚木市中町2-2-1 本厚木ミロード②1階 (本厚木駅北口すぐ) 【電話】046-230-7017

【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

麦のワイン

Barley Wine 2024

11/21

ボジョレー同日
解禁

瓶詰め中!

麦のワインは19世紀のイギリスを発祥とするれっきとしたビールの1種です。ワインなみの高アルコールをもち、ワインのように長期熟成が出来ます。

工場はその瓶詰めの中身。シャンパンと同じ瓶内2次発酵で仕上げています。1次発酵が終了した段階で1度酵母を取り除き、新たなビール酵母と糖分(麦汁)を添加して1本1本手詰めています。

その後、瓶内で2次発酵させることで1ヶ月、2ヶ月、そして1年、2年と時を重ねるにつれ刻々と味わいが変化していくビールです。



麦のワインは、毎年ラベルデザインが変わります。

予約はこちら!



例年完売が早いいため
気になる方はお早めに!



アップルシナモンエール

Apple Cinnamon Ale

500個の焼りんごを使った
香りも味もアップルパイのビール

秋冬
限定

500個の焼りんご、シナモン、メープルシュガーを使用したアップルパイ風味のビールです。少しぬるめのほうが甘い香りと味が引き立ちます。りんごは季節の移ろいととも、つがる、ジョナゴールド、紅玉、シナノスイート、ふじ、とそのタイミングで旬のものを使っています。



7種の桃のエール

500kgの桃を贅沢に使用
桃の甘味・酸味を丸ごと感じる味わい

山梨県甲府市より7種類(※)の訳あり桃を引き取りピュールに加工。それをビールのベースとなる麦汁に投入しています。

※白鳳・夢しずく・あかつき・まどか・川中島・ゆうぞら・さくら

限定
発売



香りは甘い桃そのもの。飲んでみると、ただ甘いだけではなく桃の種のまわりの酸味も感じられます。生の桃を丸ごとかじったようなビールです。2024年の販売は<樽>のみの販売となります。



11月7日より全国の
サントガーレン取り
扱い店にて樽生が飲
めます