

SANKTGALLEN つうしん vol 115

湘南ゴールド

4/12
発売

湘南ゴールドは神奈川県が12年の月日をかけて開発した新感覚オレンジ。見た目はレモンのような黄色ですが、食べると甘いオレンジというギャップがあります。“香水のよう”とまで言われる、他の柑橘を圧倒する華やかな香りが最大の特徴です。



ぶどうのように鈴なりになります。

麦芽量の30%の果実を使用



果実は何も加工していない生のまま工場に仕入れられます。それを洗って、切って、香りの強い皮も、果汁たっぷりの実も丸ごとビールに使っています。泡からゲップにまでオレンジが弾ける爽やかなビールです。



ベルマールビールとしても採用されています



このビールには傷があったり、サイズが小さすぎたり、形がいびつな“訳あり果実”を有効活用しています。これは食品ロス削減につながり、SDGs達成に貢献しています。

樽生限定【超】湘南ゴールド

果実量2倍!ビールとジュースの境界線が分からないくらいに果実感です。4月12日よりタップルームに登場。通常版と飲み比べて下さい。

Sankt Gallen® TAP ROOM

— サントガレゲン タップルーム —

サントガレゲンの樽生ビール
20種が楽しめる直営店。

神奈川県厚木市中町2-2-1
本厚木ミロード② 1階
TEL : 046-230-7017

本厚木駅
北口すぐ

| | |
|-------|--------------------------------|
| 月~木 | ● 12:00~15:00 ● 17:30~22:00 |
| 金・祝前日 | ● 12:00~15:00 ● 17:00~23:00 |
| 土 | 12:00~23:00 |
| 日・祝日 | 12:00~22:00 |



brand new

酒米 HAZY IPA

酒米の旨味と
ジュシーなホップ感

ベースに酒米(楽風舞)を使用し、トロツと甘いお餅のような風味をプラス。そこにモザイクホップでトロピカルな香りをのせました。

20種のクラフトビール 飲み放題

① 平日ランチ限定 40分

ピザ(ミニピザ除く)をご注文頂いた方は **¥1,000**
飲み放題オプション(40分)が付けられます。(税込1,100円)

② いつでも 90分 ¥3,000 (税込み ¥3,300)

● 金曜19時以降・土曜と祝前日 **¥3,400** (税込み ¥3,740)



*フードのラストオーダー1時間前、
ドリンクのラストオーダー30分前

飲む桜餅 / サントガーレンさくら

春限定

天下第一の桜と称される長野県高遠の桜の花と葉を使用した
ふんわり桜餅のような香りと味わいのビールです。

手摘みの桜の花を使用

桜は毎年GW前後に
人の手で収穫されます。
1回の仕込みには
約60Kgの桜を使用。
収穫後の桜は、
すぐ塩漬けにします。

神奈川の酒米も使用

海老名の泉橋酒造で栽
培された酒米「楽風舞
(らくふうまい)」を副原
料として使っています。

お米特有のふくよかな
甘い風味をプラスし関
西風桜餅、道明寺の皮の
部分を表現しています。



初めて酒米を使った
ときは、麦芽と同じ感覚
でそのまま釜に投入。
底にべったり餅が出来
て大変なことに…。

その後試行錯誤して、
今では別の大鍋で麦
汁で煮溶かしてから
釜に投入しています。

お米の粒が少し残ってい
るのが見えますか？
味は道明寺桜餅の皮そ
のもの。甘くて美味しい
です。

桜・塩・水を交互に食
わせ、力をかけて3分の1
程度にまで圧縮します。
冷蔵庫で1年程度寝かせ
て完成です。
ビールに使うときには、
前日から流水にさらして
塩抜きをします。



さくらビールの桜餅のよ
うな香りはクマリンとい
う成分。咲いている桜の
中では糖と結合してい
て、香りはしません。
塩漬けにすることで糖が
分離してクマリンが生成
され、あの香りを放ちます。



4/25
発売!

パイナップルエール

Brut-IPAをベースに600kgの手切りゴールデン
パイナップルを使用。敢えてドライなビールをベースに
することでジューシー感を際立たせています。



泡から
パイナップル風味が際立つ
ジューシーなビール



SanktGallen® イベント出店情報

いずれも入場無料です!

ヨコハマフリューリングスフェスト2024

4月26日(金)~5月6日(月・祝)
横浜赤レンガ倉庫

第24回 鎌人いち場

5月19日(日)
鎌倉海浜公園由比ガ浜地区

2024けやきひろば 春のビール祭り

5月22日(水)~5月26日(日)
さいたま新都心けやきひろば(屋外)

