

飲む桜餅 / サンクトガーレンさくら



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。

2月21日
発売

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。

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。



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。

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。



楽風舞の田んぼの前で。
左: 泉橋酒造 6代目
橋場友一 社長
右: サンクトガーレン
社長 岩本伸久



湘南ゴールド

まだ寒さの残る2月、西湘地域では湘南ゴールドの収穫がはじまりました。

春夏限定
4月12日
発売



湘南ゴールド畑は山の斜面にあり収穫作業は見た目以上に重労働(収穫の手伝い時の社長談)

出荷量は温州みかんの1%程度しかなく“幻の柑橘”と言われるほどの希少品です。ビールには傷などで見た目に難のある果実を有効活用しています。



湘南ゴールドは神奈川が12年の月日をかけて開発したオレンジ。見た目はレモンようですが、食べると甘いオレンジというギャップがあり、他の柑橘を圧倒する華やかな香りが最大の特徴です。

工場で洗って、切って、皮も実も果汁も捨てる部分なくビールに使用。泡からギャップにまでオレンジ弾けるビールです。

SanktGallen® 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。



神奈川県厚木市中町2-2-1本厚木ミロード②1階 046-230-7017

月~木: 昼12:00~15:00 夜17:30~22:00

金・祝前日: 昼12:00~15:00 夜17:00~23:00

土: 12:00~23:00 / 日・祝: 12:00~22:00

※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

※2月20日・21日 全館休業日



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飲み放題オプション(40分)が付けられます。 ¥1,000 (税込1,100円)

2 いつでも 90分

●日~木曜終日・金曜12~19時 ¥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)

※予告なく企画を終了することがあります

猫の日(2/22)記念



猫ピザセット
2/19・22・23・24・25

NEXT UP! 3月中旬 ON TAP

タップルーム限定

HAZY IPA

ただ今発酵中!
提供開始日などはInstagramでチェック