

冬季
限定

チョコビール、好評発売中！

高温焙煎した“チョコレート麦芽”からカカオのような香ばしい風味、ビターチョコのようなほろ苦さを引き出したビールです。

インペリアルチョコレートスタウトに使う麦芽は6種類。黒ビールですが、黒い麦芽だけではビールは出来ません。

チョコレートのような香りや色を出すための麦芽、アルコールになる糖分をとるための麦芽、泡持ちをよくする麦芽など様々な役割をもつ麦芽を組み合わせつつ作っています。



チョコレートのような風味と色のための麦芽



アルコールになる糖分や泡立ちの良さのための麦芽



インペリアル チョコレートスタウト

発売19年目で累計販売本数40万本を超える、チョコビールの代名詞的存在。通常の約3倍以上の原料を使用した超特濃黒ビール。



元気な発酒者の様子

Salted Caramel Chocolate Stout

2024年
限定

塩キャラメル チョコレート スタウト

チョコレート麦芽とともに、キャラメル麦芽を相当量使用。さらに自家製の焦がしキャラメルも実際に使用しています。少しほろ苦い甘味に、ミネラルたっぷりの海塩がアクセントです。麦汁に投入した塩キャラメルは、パティシエの柳正司氏にビール用に考案頂いたレシピをもとに作った自家製です。



濃厚なチョコビールに負けないよう、強めに焦がしたキャラメルに生クリームを合わせます。



液面がぶわっと膨らむ“マグマ”と呼ばれる工程です。それをひたすら煮詰めます。



完成間近で海塩をほんの少し加えたら完成です。ビールに合わせるため固めず使います。



飲む桜餅 / サントガーレンさくら

2月21日
発売

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。



桜・塩・水を交互に加え、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。

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。

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：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



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)

販売期間
2/19(月) ▶ 25(日)

猫ピザ セット

チョコにゃっつ

2個セットで/
¥930
(税込¥1,023)

にゃるゲリータ

2/22
猫の日
記念

