

# SANKT GALLEN つうしん vol.125



## WINTER FRUIT TART ALE

ウィンターフルーツタルトエール

神奈川の樹上完熟いちじくを使った  
いちじくタルトのようなビールです

いちじくをメインに、りんご、ジンジャー、シナモンを使用したフレーバービールです。完熟いちじくならではのジャムのような濃厚な甘さに、りんごの爽やかな酸味をプラス。カラメル麦芽にジンジャー、シナモンを効かせてジンジャーブレッドのようなスパイシーなタルト感を演出。冬季限定の甘くスパイシーな味わいです。



表皮に傷がついた“はねだし”いちじくを活用しています



りんごは長野県伊那市ものを軽く焼いてから投入



少量のジンジャーとシナモンでスパイシーな風味をプラス



ベースのビールには、焼いたタルト生地のような香ばしい風味を出すためにカラメル麦芽を特徴的に使用。いちじくと相性の良いリンゴで爽やかな酸味をプラス、少量の生姜とシナモンがスパイシーなアクセントになっています。

### あしがらいちじく使用

いちじくは柔らかく傷みやすいため、完熟状態での流通が難しく、若い状態で流通しているものを見かけます。でも、いちじくは追熟する果実ではないため、収穫後に甘くなることはありません。一方、神奈川県は消費地に近いため完熟した朝採りいちじくをその日のうちに出荷することが出来ます。樹の上で完熟したいちじくは、ねっとり甘く、若もぎされたものとは一線を画す美味しさです。



# 賀正ビール

2025千支ラベル巳年

小田原産の柚子60kgを1個1個丁寧に洗って、切って、小麦麦芽を使用したウィートビールに合わせました。

華やかな柚子の香りに、軽やかな苦味。小麦麦芽の柔らかな飲み口のビールです。

柚子は昔からその香りの強さから邪気を払うものと考えられており、お正月には欠かせないものです。

また“桃栗三年 柿八年 柚子の大馬鹿十八年”という言葉があるように柚子は実るまでに長い年月がかかります。

2025年、これまでの努力が結実する年にありますように、華やかな香りの1杯を。

12/4  
発売

一升瓶と  
飲みきりサイズ



1回の醸造に  
約60kgの柚子を使用



手作業で1個1個丁寧に  
柚子を切りました



皮も果汁も丸ごと  
柚子を使っています



## SanktGallen® TAP ROOM

サンクトガーレン タップルーム



レギュラービールから季節限定のフルーツビールまで、サンクトガーレンの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。

営業時間

月～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

年末年始  
営業時間

12/29(日)まで通常営業  
12/30(月) ————— 12:00～21:00  
12/31(火) ————— 12:00～19:00  
1/1(水) ————— 全館休業  
1/2(木)・3(金) ————— 12:00～19:00  
1/4(土)・5(日) ————— 12:00～20:00  
1/6(月)より通常営業

神奈川県厚木市中町2-2-1  
本厚木ミロード②1階  
TEL: 046-230-7017

ご予約は  
こちら!



## ソーセージ祭り!

2024/11/29～2025/1/31

王道のポーク、粗挽きから、チョリソー、ヴァイスハーブ、牛タンソーセージ、鹿肉やイノシシ肉を使ったジビエソーセージまで10種のソーセージが勢揃い!



## 冬のパーティープラン

20種のクラフトビール飲み放題

お席  
120分  
1,090分

Aプラン

5,280円 (税込)

- クラフトビール&ソフトドリンク飲み放題
- チーズ3種盛り合わせ
- 枝豆
- 10種のソーセージ盛り合わせ
- または、石窯ピザ1枚

Bプラン

6,380円 (税込)

- クラフトビール&ソフトドリンク飲み放題
- チーズ3種盛り合わせ
- 枝豆
- 10種のソーセージ
- 食べ放題

