

和梨のヴァイツェン 瑞々しい梨風味を詰め込んだフルーティーな味わい



秋限定

神奈川県産の訳あり梨を引き取って使用しています。小麦麦芽を主原料としたフルーティーなヴァイツェンというビールに細切れ、ペースト、ジュースに加工した梨を3段階に分けて投入。瑞々しくフルーティーな梨の風味を詰め込みました。



▲ 厚木の庄司果樹園にて

訳あり梨

8月の神奈川県央を震源地とする地震で収穫直前の梨が何個も落下。追い打ちをかけるように、台風7号が発生。

落果は少なかったものの、暴風で枝と果実が擦れ、果実に傷をつけてしまう事態が発生。そんな果実を引き取ってビールにします。



傷梨



Apple Cinnamon Ale

アップルシナモンエール

500個の焼りんご、シナモン、メイ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。



秋冬限定



傷などの“訳あり”果実を長野から買い取り活用しています

このビールの仕込みは2日かかり。1日目に500個のりんごを焼き、2日目にビールをつくります。工場内は甘く良い香りです。



ハロウィンラベル
期間限定で発売中



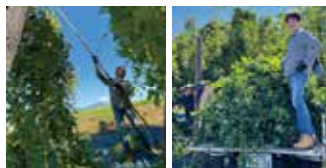
FRESH HOP IPA

フレッシュホップアイピーエー

今夏、山梨県北杜市で収穫した国産ホップ1号の「かいこがね」を畑から工場に直送。摘みたて24時間以内の熱乾燥していない、フレッシュなホップで醸造したビールです。

ボディ(糖度)は極限までドライに仕上げ、ホップの瑞々しい風味が十分に楽しめる仕上がりになっています。

青々しい中にほのかな柑橘風味。ホップ畑の香りぎゅう詰め1杯です。



初秋限定

今年も山梨県北杜市にホップ摘みに行ってきました。



今年86歳の浅川さんは日本最高齢のホップ農家(当社調べ) 身体の動く限りホップを作り続けたいと仰っています

通常の2倍超!7回のホップ投入

このビールは麦汁をつくる段階でホップを入れるマッシュホップからスタートし、醸造工程で4回ホップを投入。

青々しい中に微かな柑橘風味。ホップ畑の香りぎゅう詰め1杯です。



Sankt Gallen® TAP ROOM

サントガレン直営タップルームでは、レギュラービールから季節限定のフルーツビールまで、20種のビールが樽生で楽しめます。ビールと一緒に、石臼挽き小麦を使用した、11種類の石窯ピザもお楽しみいただけます。

2024年10月20日で、3周年を迎えます。



3周年記念ビール 超IPA

復活要望NO.1ビール、IBU110の強烈な苦味をもつ「超IPA」が10年ぶりに帰ってきます! 10月20日よりタップルームで樽生をお楽しみ頂けます。また瓶とグラスも店頭で購入頂けます。

10/20 ON TAP!



ラベルの黒猫

タップルームのオープンと同じ2021年、工場横で保護した黒猫がモデルになっています。ビール原料の麦芽を狙う害獣駆除を目的に、古くからビール工場ではブルーリキャットが飼われています。

3周年記念

感謝祭

10/15(Tue) ~ 31(Thu)

1 50人に1人、その場で
お会計無料!

2 クラフトビール120分
飲み放題!

詳しい内容やお席の予約はこちらから



【住所】 神奈川県厚木市中町2-2-1
本厚木ミロード@1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