

SANKT GALLEN

つうしん
vol.126

冬季
限定

発売20年目！チョコビール2025年1月10日発売

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20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。



元気な発酵の様子



2025年
限定

Tiramisu Chocolate Stout

ティラミス チョコレート スタウト

チョコレート麦芽とともに、オーツ麦、ラクトースを相当量使用しクリーミーで滑らかなティラミスの食感をイメージ。後に残るコーヒーのほろ苦さはティラミスそのもの！デザート感の演出のため、他にバニラやビスケットも使用、カカオ、コーヒー、バニラ、ビスケットのフレーバーが重なった贅沢なデザートビールです。



コーヒーはこのビールのために、一からブレンドし、焙煎をしたオリジナル品を使用



チョコビールシリーズで初めて本物のカカオを使用。



ティラミスに欠かせないフィンガービスケットを麦芽と一緒に投入。



甘い香りはバニラ由来。さやに1本1本切り込みを入れてから使っています。



数量
限定



チョコレートグラス

チョコグラスはパティシエ柳正司氏によるオリジナル作品で、チョコビールと相性の良いカカオを厳選し、1個1個手作りでです。

カカオの香りとチョコビールの香りの相乗効果で、ビールを注いだときに漂う香り、口に含んだときに鼻に抜ける香り、飲み終わった後の余韻までとことんチョコレートです。



柳正司氏

2025 2月初旬発売!



発売情報を漏らす
さず入手するには
メルマガに登録を!

カカオ分の高い【純チョコ】を使っている
ので、手で握ったくらい
ではとけません。
3〜4杯は問題なく楽し
めます。

チョコビールを
注いで



飲んで



最後は丸ごと
食べられる!



おかわり!



Sankt Gallen® 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② 1階
(本厚木駅北口すぐ) TEL: 046-230-7017



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



ソーセージ祭り!

2025/1/31まで開催中!



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
L.O.90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

