

ゴールデンエール
 おかわり半額の黄金バランス

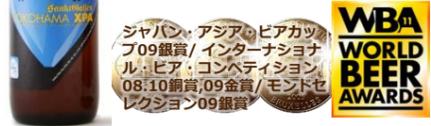
シンプルで繊細な中にホップの魅力凝縮。オレンジやマスカットを思わせる香り、穏やかで軽快な苦みは“きれいな味”という表現がふさわしい黄金バランスビール。ゴクゴク飲めるおかわり率No.1。Alc4.8%



シンプルなイタリアン、魚料理、お寿司と相性◎

YOKOHAMA XPA
 病みつきになるビター感

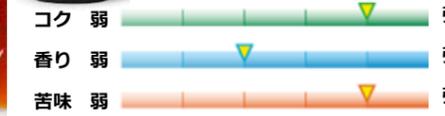
濁度0.0000の驚異の透明度を誇るはまっごどうしを仕込みに使用。通常比4倍のホップ仕様。最高に香り高く、鮮烈な苦味が特徴。余韻にまで残る鮮烈なビター感がクセになる旨さです。Alc5.7%



料理と合わせずビールのみをじっくりと

アンバーエール
 しっかりコク、しっかり苦み

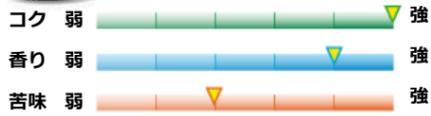
軽く焦がしたカラメルモルトを用いた琥珀色のビール。しっかりコク、しっかり苦味のパワフルな飲み口。日本ではあまり造られていない珍しいタイプで、ビール好きの人に特におススメ。Alc5.2%



肉料理全般、カレー、エスニック料理と相性◎

スイートバナラスタウト
 後味がバナラチョコ!

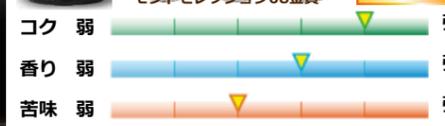
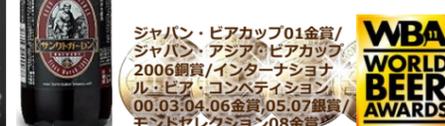
エスプレッソのように芳醇な黒ビールにバニラで香り付け。ビターチョコのような風味をもつ“チョコレートモルト”を使用しているため後味はバナラチョコのようです。Alc6.5%



アイス、チョコレートと一緒にデザート感覚で

ブラウンポーター
 中毒性を秘めた黒

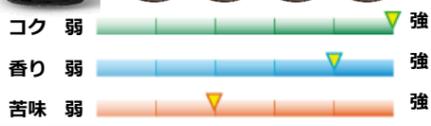
色から想像できない、まるで優しい飲み口。濃厚なのにスルスル飲み“黒ビールは苦い”という常識を覆す柔らかさ。コーヒーのような焙煎香とほろ苦さがゆったり身体に染み渡る、中毒性を秘めた黒ビール。Alc5.5%



チーズや卵料理、ビターチョコ、お蕎麦と相性良

黒糖スイートスタウト
 泡までしっかり黒糖風味

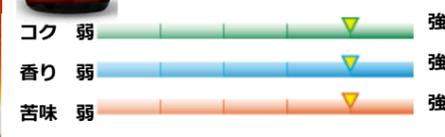
沖縄黒糖を使用した黒ビール。泡までしっかり黒糖風味。泡を飲むというより、食べる感覚で。ベースの黒ビールは濃厚でまったりしており、後口にはミネラル感いっぱいの素朴な甘味がふわっと残ります。Alc6.5%



饅頭や羊羹、和菓子と一緒にデザート感覚で

ペールエール
 普通のビールを水に感じる濃さ

普通のビールがまるで水!通常比1.2倍の麦芽と2倍のホップがもたらす、ワインにも劣らない華やかな香りと、深い味わい。少しゆるくなってきたときの表情の変化も魅力的。Alc5.6%



食前の乾杯や、サラダなどの前菜に合わせて

アップルシナモンエール
 焼りんご使用のアップルパイ風味

ほんのり焦がしたカラメルモルトのコク深いビールに、焼りんごとシナモンを合わせた、アップルパイ風味のビールです。コク深く、甘美な味わい。食後のデザートビールにおススメです。Alc4.8%



アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と

10-3月秋冬限定ビール

■チョコビールとは

サントガーレンのチョコビールはチョコレート不使用。ビール本来の原料のみでチョコレート風味を表現しています。

なぜビールの原料だけでチョコレート風味になるのか?その秘密は「チョコレート麦芽」にあります。通常の金色のビールに使用するベース麦芽は約85度で焙煎されキツネ色をしています。一方の「チョコレート麦芽」はこれを焦げる寸前の160度で高温焙煎したものでダークな茶色。かじるとほろ苦いビターチョコの風味がします。その風味を最大限に引き出したのがサントガーレン「チョコビール」で、本物のチョコレートとの相性も抜群。名前は甘そうですがミルクチョコレートのような甘さは全くなく、お酒好きの方にこそお薦めの濃厚でビターな味わいです。

■3種類のチョコビール

①インペリアルチョコレートスタウト

“チョコレート麦芽”を含む全ての原料を通常の黒ビールの2.5倍以上使用し、泡まで真っ黒です。その昔ロシア皇帝に献上されたとされる“インペリアルスタウト”スタイルを踏襲。皇帝献上の謂れにふさわしく、黒ビールの中で最も多くの原料を使い、最も濃厚、最も強い個性をもつ、まさに“黒ビールの王様”です。フルボディの赤ワインに負けない濃厚な飲み応えと、リッチな余韻が楽しめます。アルコールも8.5%と高く、ワインのように2年間の熟成が可能なビールです。

超限定発売
 チョコビールを注いで、飲んで、食べられる!

②オレンジチョコレートスタウト

マーマレードに使われる橙(だいたい/神奈川産)を皮ごと細かく刻み、煮込んで風味を凝縮。それをチョコレート麦芽使用の黒ビールに合わせて発酵させました。オレンジの皮も実も丸ごと使用しているため、グラスに注ぐと香ばしいチョコレート香の中に、オレンジが華やかに存在感を示します。

③スイートバナラスタウト

チョコレートモルトを使用したエスプレッソのように濃厚な黒ビールにバニラの香りを溶け込ませました。飲み口は甘くまったりで、後口はバナラチョコのよう!エッセンスなどの人工物は一切添加しておらず、一流パティシエも使用するパプアニューギニア産Aグレードバニラを使用しています。

Chocolate Beer



片方のビールしか知らないなんて、
人生損しているかもしれない

セントガーレンの造るビールは“喉越し・クレ”が命のラガービールとは対極の、“コク・香り”を重視したエールビールです。日本のスーパーやコンビニに並んでいる9割以上のビールはラガービールです。しかし、世界的に見るとラガービールはビールの片方でしかありません。ワインに例えるなら白ワインしか知らず、赤ワインを知らない状態です。そんなの人生損していると思いませんか？セントガーレンは創業時から「エールビール一貫主義」。ぜひもう片方のビールの魅力に触れてみて下さい。

下面発酵製法で造るラガービール

- ビール酵母は液面の下で活動する。
- 低温(10度前後)でゆっくり(1週間程度)発酵。下面発酵製法で造られたラガービールはすっきりとシンプルな味わいのビールになります。

水代わりに発展したラガービール

水道設備が整っていない昔、水代わりに飲める安心な飲み物として広く普及したのがラガービールです。ビールに夏のイメージが強いのはこのためで、キンキンに冷やしたラガーは暑い日に喉の渴きを潤すのに最適です。日本のビールの大半は、ラガービールです。

上面発酵製法で造るエールビール

- ビール酵母は液面上で活動する。
- 高温(20度前後)で一気に(4日程度)発酵。ビール酵母は高温で活動するほど果実のような香り成分“エステル”を生成します。そのため上面発酵製法で造ったエールビールはフルーティーな香りに満ちたビールになります。

ワイン代わりに発展したエールビール

エールは寒冷で葡萄の栽培に適さない地域で、ワイン代わりに発展しました。エールの魅力はワインに劣らない豊かな香りと味わい。冷えているとき~少しぬるまったときの表情の変化も素晴らしい、合わせる料理によっても魅力が倍増します。

セントガーレン名前の由来

セントガーレンは社名兼、当社が製造販売するビールのブランド名でもあります。これはスイスのセントガーレン修道院から頂いた名前です。現存する記録で、世界で1番最初に醸造免許を取得したのが同修道院。当社は日本で地ビール造りが許される前、本場アメリカで免許を取得してビール造りをはじめ、それが日本の地ビール解禁のきっかけとなりました。「海外ビールみたい」「覚えにくい」と言われてもこの名前は変えられません。日本の地ビール“元祖”の志を忘れないために。



※当社ビールは全て要冷蔵です。必ず冷蔵庫で保管下さい。※新鮮なうちに早めにお楽しみ下さい。

贈り物ビールなら
セントガーレン
のし対応・日本全国クール送料込

ありがとうを伝えるビール
感謝



←一升瓶ビール

その名の通り一升瓶入りのインパクト抜群のビール。1本で5-6杯分あるので、人の集まるホームパーティーや結婚式などに。一升分(一生分)の感謝を込めて。

感謝の生 →

『ありがとう』を直球で伝える、感謝の和紙ラベルのビールセット。ご予算に合わせて2・4・6・8・12本セットがあります。



日本生まれ。世界が認めた2人の職人のコラボ
金賞ビール&日本一ウイナーセット

ビール・ウイナーのギフトで、これ以上の最強コンビは見ることがない！

子供も大人も大満足でした！

例年と同じ予算なのに、母に「今年は奮発したでしょ？」と言われました。

金賞ビール

モンドセレクション最高金賞。ワールド・ビア・アワード受賞ビール職人
セントガーレン 岩本伸久

日本一ウイナー

日本人唯一の世界ランカーウイナー職人。世界ランク3位
厚木ハム 嶋崎洋平

湘南ゴールド
4/14~春夏限定

神奈川県産“湘南ゴールド”の生果実を使用した、フルーツビール。瑞々しくジューシーな風味が口中に弾け、マーマレードのような余韻が残ります。飲んだ後のゲップまでもがオレンジ！！ Alc4.8%

2008-10年、3年連続日本一のフルーツビール。
2011年ワールドビアアワードでアジアNo1フレーバーエールに輝く！

パイナップルエール
4月下旬~春夏限定

400個の完熟パイナップルを使用したフルーツビール。果実を切るところから全て手作業。ほんのり甘い泡、飲むとしっかりビール。でもビールの芯はやっぱりパイナップル。Alc4.8%

湘南ゴールドのフルーツビール
4連覇を阻み、2011年のフルーツビール日本一に輝く！

ワイン並高アルコール、
ワインのように長期熟成する
麦のワインボジョレー同時解禁

麦のワイン(パーレイワイン)はビール4大王国の1つ、イギリスを発祥とするビールのスタイルの名前です。その昔、寒冷な気候でブドウの栽培ができなかったイギリスが、お得意のビールでワインに対抗してつくったビールと言われています。

原料は通常ビールと同じ。しかしその使用量と、完成までにかかる時間は通常ビールの比にならないくらい膨大。それが①ビールでありながらワイン並にアルコールが高く②ワインと同じように月日を経て熟成していく、魅惑の液体を生み出します。

結婚式にもセントガーレン

新郎新婦から【一升(一生)分の感謝を込めて】進呈や、男性版ブーケス【一升瓶ブルズ】にもご活用頂けます。

＜実際のご使用例＞

- 新郎新婦から両親への贈呈品として
- キャンドルサービスの代わりに新郎新婦がゲストに一升瓶ビールを注ぎ回る「一升瓶サービングサービス」

小瓶サイズの感謝の生は引出物他、プチギフトにもご利用頂いています。

期間限定出店します

- 2012年2月1日~14日
新宿小田急 2階イベントスペース「サンドリーズアレー」
チョコビール3種類の他、各種ボトルビールを販売予定です。
- 2012年2月1日~14日
横浜高島屋 8階催事場「アムールドショコラ」
チョコビール3種類の他、各種ボトルビールを販売予定です。
- 2012年3月17日~18日
スノーモンキービアライブ @志賀高原
音楽フェスとビアフェスの融合！もちろんスキーも！