



それぞれ「サンクトガーレン」で検索を!

春夏限定フルーツビール

9月末までの製造・販売の季節限定ビール

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。ゴクゴク飲むおかわり率No.1。Alc4.8%

WBA WORLD BEER AWARDS
 ジャパン・アジア・ビアカップ06.09銅賞/インターナショナル・ビア・コンペティション05.06.09金賞,07銀賞

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

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、通常比4倍のホップを使用。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%

WBA WORLD BEER AWARDS
 ジャパン・アジア・ビアカップ09銀賞/インターナショナル・ビア・コンペティション08.10銅賞,09金賞/モンドセレクション09銀賞

シンプルなイタリアン、魚料理、お寿司と相性◎

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

湘南ゴールド

神奈川オレンジ“湘南ゴールド”を使用。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オレンジ。某ビアバー店長【蛇口から出て欲しいビールNo.1】認定。Alc4.8%。

WBA WORLD BEER AWARDS
 インターナショナル・ビアコンペティション・フルーツビール部門08金賞,09金賞,10銀賞,11銀賞

料理と合わせずビールのみをじっくりと

パイナップルエール

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%

WBA WORLD BEER AWARDS
 インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2007.08銀賞,10銅賞,11金賞

アイス、チョコレートと一緒にデザート感覚で

パイナップルエール

400個の完熟パイナップルを使用。芯まで食べられる甘く瑞々しいものを贅沢に使っています。果汁などの人工物は一切使用していません。生果実のみを自分たちの手で加工して使っています。

泡までジュースー!!

パイナップルを切るところから全て職人による手作業です。機械でストレスを与えながら切ると、手で丁寧に切るとは、香りの瑞々しさが違います。

幻のオレンジの使用

湘南ゴールドは神奈川が12年をかけて開発したオレンジで、未だ県内でも入手困難。“まるで香水のよう”と言われる華やかな香りが特徴で、ビールには果実を丸ごと使用し、その魅力を凝縮しています。

日本一のフルーツビール

湘南ゴールドビールは発売初年の2008年から3年連続で国際ビール大賞のフルーツビール部門でトップに君臨。ワールド・ビア・アワード2011ではフレイバーエールアジアNo1に!

アンバーエール

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オススメ。Alc5.2%

WBA WORLD BEER AWARDS
 ジャパン・ビアカップ00金賞/インターナショナル・ビア・コンペティション03.05.07.08銅賞,1999.06.09銀賞,04金賞/モンドセレクション09銀賞

肉料理全般、カレー、エスニック料理と相性◎

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

スイートバナスタウト

後味がバナナチョコ!

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ナチョコのようです。Alc6.5%

WBA WORLD BEER AWARDS
 ジャパン・アジア・ビアカップ07.09銅賞/インターナショナル・ビア・コンペティション07.08金賞,08銅賞/モンドセレクション08銀賞,09銅賞,10金賞/ジャパン・ビア・フェスティバル東京07来場者人気投票1位

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

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%

WBA WORLD BEER AWARDS
 インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2007金賞/モンドセレクション2008,10銀賞

餡頭や羊羹、和菓子と一緒にデザート感覚で

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

アップルパイ

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%

10-3月秋冬限定ビール

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

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

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。

WBA WORLD BEER AWARDS
 ジャパン・アジア・ビアカップ2007銀賞/インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2007銀賞,08金賞

Chocolate Beer

■チョコビールとは
 通常ビールに使う麦芽の約2倍の高温で焙煎した「チョコレート麦芽」でビターチョコのような風味を引き出したビール。毎年1-2月に期間限定販売。

■チョコビールの代名詞
 インペリアルチョコレートスタウト

チョコビールは毎年何種類かのフレーバーを発売していますが、1番歴史が長く代名詞的存在なのが「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。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」。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年間の熟成が可能でビールです。

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“黒ビールは辛い”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%

WBA WORLD BEER AWARDS
 ジャパン・ビアカップ01金賞/ジャパン・アジア・ビアカップ2006銅賞/インターナショナル・ビア・コンペティション00.03.04.06金賞,05.07銀賞/モンドセレクション08金賞

チーズや卵料理、ビターチョコ、お蕎麦と相性良

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

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

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%

WBA WORLD BEER AWARDS
 ジャパン・アジア・ビアカップ2004銀賞,09金賞/インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2004.07.10銀賞

食前の乾杯や、サラダなどの前菜に合わせて

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

アップルシナモンエール

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%

10-3月秋冬限定ビール

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

アップルパイ

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%

10-3月秋冬限定ビール

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

アップルパイ

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%

10-3月秋冬限定ビール

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

アップルパイ

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%

10-3月秋冬限定ビール

アップルパイ、クッキーなどの焼き菓子と

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

ペールエール

普通のビールを水に感じる濃さ

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。ゴクゴク飲むおかわり率No.1。Alc4.8%

WBA WORLD BEER AWARDS
 ジャパン・アジア・ビアカップ06.09銅賞/インターナショナル・ビア・コンペティション05.06.09金賞,07銀賞

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

ペールエール

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%

WBA WORLD BEER AWARDS
 ジャパン・アジア・ビアカップ2004銀賞,09金賞/インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2004.07.10銀賞

食前の乾杯や、サラダなどの前菜に合わせて

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

ペールエール

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%

WBA WORLD BEER AWARDS
 ジャパン・アジア・ビアカップ2004銀賞,09金賞/インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2004.07.10銀賞

食前の乾杯や、サラダなどの前菜に合わせて

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

ペールエール

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%

WBA WORLD BEER AWARDS
 ジャパン・アジア・ビアカップ2004銀賞,09金賞/インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2004.07.10銀賞

食前の乾杯や、サラダなどの前菜に合わせて

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

ペールエール

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%

WBA WORLD BEER AWARDS
 ジャパン・アジア・ビアカップ2004銀賞,09金賞/インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2004.07.10銀賞

食前の乾杯や、サラダなどの前菜に合わせて

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

ペールエール

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%

WBA WORLD BEER AWARDS
 ジャパン・アジア・ビアカップ2004銀賞,09金賞/インターナショナル・ビア・コンペティション(国際ビール大賞)2004.07.10銀賞

食前の乾杯や、サラダなどの前菜に合わせて

コク 弱 強
 香り 弱 強
 苦味 弱 強

※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。

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渇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。



5/13
母の日

カーネーション
フルーツビール
セット
他



つぼみいっぱい！お母様のお手元に届いてから次々花開く！深紅のカーネーションの鉢植えと、女性に人気のフルーツビール（湘南ゴールド&パイナップルエール）のセット。感謝の生とのセットもあります。

6/17
父の日

お父さんと呑み交わす
感謝の「一升瓶ビール」



日本酒？いいえビールです！大切な方とお酌をしながら呑み交わして欲しいインパクト抜群の一升瓶ビール。2人で呑み交わせばあっという間（グラス5杯程度）。プレミアム感たっぷりの和紙ラベルが、あなたの気持ちを代弁します。

厚木発！世界が認めた2人の職人のコラボギフト 金賞ビール&日本一ウイナーセット



金賞ビール

モンドセレクション最高金賞受賞
ビール職人 サンクガーレン岩本伸久
大手ビールとは製法も味わいも対極のエールビールにこだわり続ける日本の最老舗地ビール会社サンクトガーレンを率いる。TIMEやNEWSWEEKでも絶賛されたその味は国際ビール大賞06-08の3年連続で最多メダルを獲得し、モンドセレクション2008では初参加ながら全てのビールがメダル獲得。うち1つが最高金賞に。

日本一ウイナー

日本人唯一！世界ランク3位
ウイナー職人 厚木ハム嶋崎洋平
自社農場のSPF豚100%使用。国際食肉加工コンテストIFFAウイナー部門で、日本人初の世界ランク入りを果たす。フジテレビ「ザ・ベストハウス123」では粗挽きウイナーが“ものスゴく美味しいウイナー”の第1位に！

＊結婚式にもセントガーレン

＊湘南ゴールド

湘南ゴールドというオレンジを使用した日本一のフルーツビール。オレンジの花言葉は「花嫁の喜び」。欧米の結婚式にオレンジは欠かせないものです。
＜実際のご使用例＞●新郎から新婦へ当日のサプライズとして花言葉の説明とともにゲストに提供
●新婦のご兄弟からサプライズ演出として

＊一升瓶ビール

新郎新婦から【一升（一生）分の感謝を込めて】、ゲストから【一升（一生）幸せになりますように】の気持ちを込めて。
＜実際のご使用例＞●式の最後に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」

イベントカレンダー

スケジュール、会場は変更になる場合があります。必ずお出かけ前に公式HPをご確認下さい。

■4月27日(金)～5月6日(日)
横浜オクトーバーフェスト2012～spring～
@横浜赤レンガ倉庫

■5月12日(土)～13日(日)
デザインフェスタvol.35
@東京ビックサイト

■5月13日(日)
地ビール祭京都2012
@京都三条会商店街

■5月17日(木)～20日(日)
さいたま春のビール祭
@埼玉新都心けやき広場

■5月18日(金)～27日(日)
初出店
日比谷オクトーバーフェスト2012

■5月26日(土)～6月3日(日)
初出店
まんバク@立川・昭和記念公園

■5月26日(土)～27日(日)
ビアライズフェスティバル
@恵比寿ガーデンプレイス

■6月2日(土)～3日(日)
ビアフェス東京2012
@恵比寿ガーデンホール

■7月7日(土)～8日(日)
タナバタビアフェスタヤママ
@グランドプラザ

■7月14日(土)～16日(月・祝)
ビアフェス大阪2012
@京セラドーム・スカイホール

■8月4日(土)～5日(日)
ビアフェス名古屋2012
@国際会議場・白鳥ホール

■8月24日(金)～26日(日)
全国地ビールフェスティバルin一関@一関文化センター前

■9月2日(日)
地ビールフェスタin広島@NTTクレドホール

■9月8日(土)～9日(日)
クラフトビアフェスティバルin秋田@秋田駅前アゴラ広場

■9月15日(土)～17日(月・祝)
ビアフェス横浜2012 @横浜港大さん橋ホール

■11月15日(木) 麦のワイン「el Diablo2012解禁」

