

サンクトガーレンブルワリー
NEWS RELEASE

チョコレート製の食べられるグラス&チョコビール 2013年2月1日(金)より500セット限定発売

神奈川県厚木市の地ビールメーカー、サンクトガーレン有限会社(代表取締役 岩本伸久)は2013年2月1日(金)より、チョコレート風味のビール「インペリアルチョコレートスタウト」と、食べられるチョコレート製グラスのセットを500セット限定で発売致します。<http://www.sanktgallenbrewery.com/valentine/chocoglass/>

■チョコレート風味のビール「インペリアルチョコレートスタウト」について

お菓子のチョコレートやカカオを使っている訳ではなく、高温焙煎した“チョコレート麦芽”というビールの原料でチョコレート風味を引き出しています。

“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。アルコールも高めで、フルボディの赤ワインに負けない濃厚な飲み応えが楽しめる、ワインのように2年間の熟成が可能なビールです。

【商品名】インペリアルチョコレートスタウト【アルコール】8.5%【容量】330ml【価格】630円



■チョコレートグラスについて

チョコビールはビールそのものがチョコレート風味である他、本物のチョコレートとの相性も抜群です。その2つを一緒に楽しんで頂くためにこの商品を企画しました。

チョコレートグラスはチョコビールを注いで飲めるだけではなく、チョコビールを飲みながらグラスを一緒に食べることも出来ます。

パティシエ柳正司氏によるオリジナル作品で、ビールと相性の良いカカオを厳選し1個1個手作りで仕上げています。グラスのカカオの香りと、チョコレートビールの香りの相乗効果が素晴らしく、ビールを注いだときに漂う香り、口に含んだ時に鼻に抜ける香り、飲み終わった後の余韻までとことんチョコレートです。

【販売場所と販売方法】

250セット：2月1日お昼12時よりサンクトガーレンネットショップで販売

250セット：2月6日より高島屋(日本橋・新宿・玉川・横浜・大阪・柏・高崎)で販売

※インペリアルチョコレートスタウト1本とチョコレートグラス1個のセット販売のみ

【価格】サンクトガーレンネットショップ 2,800円(送料込) / タカシマヤ店頭 2,310円

本物のチョコレートで出来た
ビアグラスです。



チョコビールを注いで、
飲んで、食べられます!



柳正司・・・銀座三笠会館、ピュイダムールを経て、1983年フレンチレストラン「クレッセント」へシェフパティシエとして入社。その後、パリの「メゾンデュショコラ」、ロワヌの三ツ星レストラン「ドロワグロ」で学ぶ。クレッセント専務取締役総料理長を経て、1998年11月15日パティスリー「タダシヤナギ」を開店。

1995年洋菓子界のワールドカップ「クープ・ド・モンド」総合2位、同デセール・プレザンタシオン部門1位を受賞し、2007年同国際審査委員兼日本チーム団長として優勝に導く。2009年・2011年同国際審査委員兼日本チーム団長。

【お問合せ先】 サンクトガーレン有限会社 TEL:046-224-2317 / FAX:046-244-5757

〒243-0807 神奈川県厚木市金田1137-1 Web: <http://www.sanktgallenbrewery.com>

mail: info@sanktgallenbrewery.com 担当: 中川、岩本

サントガーレンは元祖地ビール屋。ビール造りをはじめて今年で 20 年

サントガーレンがアメリカの地ビールの美味しさに感銘を受け「こんなビールを日本で造ろう」と決意したとき、日本では小規模のビール醸造が許されていませんでした。

当時、日本でビール製造免許を取るには 年間 2000KL 以上のビールを造って、売る必要がありました。大瓶換算で 1 日 8700 本のビールを造って売らなければならず、小さな会社には到底難しい基準だったのです。

だからサントガーレンはアメリカでビール免許を取って、造って、日本に逆輸入。そのビール造りを開始したのが 1993 年。今年で 20 周年です。

日本人がアメリカでビール造りをはじめたニュースは TIME や Newsweek などアメリカのメディアで話題となります。「なぜ日本人がアメリカでビール造りを？」「それは日本でビールが造れないからだ」この問答は日本の産業規制の象徴として取り上げられるようになります。

これらが次第に日本のメディアでも話題になります。世論は次第に“日本人がアメリカでビール造りをせざるを得なかった”状況に疑問を呈しはじめます。

そして翌 1994 年。産業規制緩和の目玉の 1 つとしてビール製造の免許取得の基準が大きく引き下げられます。これがいわゆる「地ビール解禁」。クラフトビールの幕開けです。

サントガーレン有限会社は今年で 10 周年。

日本で地ビールが解禁してもサントガーレンはアメリカで醸造をはじめたばかり。すぐ日本に工場、という訳にはいきませんでした。

でも、日本でビールを売るなら、日本で造ったほうが良いに決まっています。満を持して 1997 年。サントガーレンは厚木に工場を設立。本格的に国内でのビール醸造を開始します。

当初、サントガーレンは会社ではありませんでした。サントガーレン事業部。飲茶会社の事業部の 1 つだったのです。2001 年会社全体の経営の行き詰まりにより、ビール免許の更新ができなくなります。

地ビールブームの終焉も重なり「ビールなんて儲からない。もう止めよう」という周囲のあきらめの声。それでもあきらめきれない岩本（現サントガーレン代表取締役）は、周囲の猛反対を押し切り親会社を退職し、たった 1 人でサントガーレン有限会社を設立。再びビールの醸造免許を取り戻します。それが 2003 年。今年で 10 周年です。

サントガーレン有限会社の名前を一躍業界に知らしめたのが、チョコビールこと「インペリアルチョコレートスタウト」です。数々のメディアで取り上げられ、国内外での品評会でも軒並み入賞。サントガーレン有限会社の飛躍のきっかけとなった商品です。

【お問合せ先】 サントガーレン有限会社 TEL:046-224-2317/FAX:046-244-5757
〒243-0807 神奈川県厚木市金田 1137-1 Web: <http://www.sanktgallenbrewery.com>
mail: info@sanktgallenbrewery.com 担当: 中川、岩本