SanktGallen®

報道関係者各位

2013 年 4 月 1 日

サンクトガーレン ブルワリー

NEWS RELEASE

エイプリルフールを記念した、嘘のような本気商品
「うん、この黒」2013年4月1日限定販売
象の排泄物からつくる世界最高級コーヒー“ブラックアイボリー”使用

サンクトガーレン有限会社は 2013 年 4 月 1 日エイプリルフールを記念して、嘘のような本気商品「うん、この黒」を限定販売します。象の排泄物からつくる世界最高級のコーヒー“ブラックアイボリー”を副原料に使用した黒ビールです。

商品概要 **【商品名】** うん、この黒 （発泡酒）
【原材料】麦芽、ホップ、コーヒー（ブラックアイボリー）

日本の酒税法では、ビールの原料としてコーヒーの使用が認められていないため、今ビールは麦芽率が高いにも関わらず【発泡酒】という表記になります。麦芽率は高いため、税率はビールと同じです。

【内容量】 330ml **【アルコール】**6.5% **【賞味期限】**90 日間
【価格】 3 本セット 2,200 円（送料込）／6 本 3,750 円（送料込）
【販売場所】 当社オンラインショップにて 3000 本限定販売

■ ブラックアイボリーコーヒーとは

象のエサにコーヒーの実を加えて食べさせ、その排泄物から未消化のコーヒーの実を取り出し、洗浄、乾燥、焙煎してつくられたコーヒーです。コーヒーの苦味の基となる“たんぱく質”が象の消化酵素によって分解され、滑らかでマイルドな味わいになると言われています。
象の飼育にコストがかかることや、33Kgの実を食べさせて1Kgの製品にしかならないため、“世界最高級”のコーヒーと言われており、今回当社が使った豆は 35g 当たり約 1 万円で購入したものです。

■ コーヒーを使った黒ビールについて

コーヒーを使ったスタウト（上面発酵製造で造った黒ビール）は、国内外のクラフトビールで時たま目にすることが出来ます。スタウトは高温焙煎した麦芽を使ったビールのため、コーヒーを思わせる焙煎香や、コーヒーに似た焦げ苦い味わいを持ちます。そこに本物のコーヒーを投入し、スタウトとコーヒーの香り・味わいを融合させたのが“コーヒースタウト”でビアスタイルにも登録されています。
今回このビールは貴重なブラックアイボリーコーヒーの香りだけではなく風味も楽しんで頂くため、工場で挽いたブラックアイボリーをスタウトの熟成タンクに投入。水出しアイスコーヒーのようにブラックアイボリーから抽出した香り・風味をスタウトに溶け込ませて仕上げました。

【お問合先】 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