

サ ン ク ト ガ ー レ ン ブ ル ワ リ ー  
N E W S R E L E A S E

# 焼りんごでアップルパイ風味のクラフトビール 「アップルシナモンエール」9月26日(木)発売 ハロウィンバージョンも同時発売 [期間限定]

サントガーレン有限会社(神奈川県厚木市/取締役社長 岩本伸久)は今年で発売7年目を迎える秋冬限定ビール「アップルシナモンエール <http://www.sanktgallenbrewery.com/beers/apple-cinamone-ale/>」を2013年9月26日(木)から発売致します。このビールは通常のビールの主原料である麦芽・ホップの他に、副原料として焼りんご・シナモン・メープルシュガーを使用したアップルパイ風味のデザートビールです。

「アップルシナモンエール」のベースは“カラメルモルト”を特徴的に使用した琥珀色のビールです。“カラメルモルト”は通常のビールに使う麦芽(モルト)をトーストのように軽く焦がしたもので、そのまま食べてもカラメルのような甘く香ばしい味がし、ビールにも同様の風味をもたらします。それをベースに焼りんご・シナモン・メープルシュガーを加え、アップルパイのような風味に仕上げたのがアップルシナモンエールです。

## ■“訳あり りんご”を有効活用

アップルシナモンエールに使用しているりんごは長野県伊那市の“訳ありりんご”です。収穫前に落果し表皮に傷ができてしまったもの、色ムラがあるものなど、難があって売り物にならずに廃棄される運命のりんごを買い取ってビールに加工しています。こうした廃棄りんごは全体収穫量の3分の1にもなると言われます。

## ■ 製パン店のオープンで、焼りんごをつくることから

このビールの仕込みはりんごを焼りんごに加工するところから始まります。市内の製パン店のオープンを借り、丸1日かけて400個のりんごを焼きあげ、翌1日かけてビールを仕込んでいます。

### 商品概要

【商品名】アップルシナモンエール(発泡酒)

日本の酒税法ではビールの原料として果物やスパイスの使用が認められていないため、アップルシナモンエ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。麦芽率は高いので税率はビールと同じです。

【内容量】330ml 【希望小売価格】450円(税込)

【販売場所】当社 Web ショップ、全国のサントガーレン取扱店他

【発売日】2013年9月26日(木)~2014年3月末まで



【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/>

担当 : 中川、岩本 mail : [info@sanktgallenbrewery.com](mailto:info@sanktgallenbrewery.com)

## アップルシナモンエール“ハロウィンバージョン”を同時発売

ハロウィン(10月31日)と言えば日本ではカボチャがあまりにも有名ですが、欧米ではリンゴもハロウィンに欠かせないもの。

もともとハロウィンはアイルランドのケルト民族が新年を迎えるための祭だったのがローマのフェラーリア祭とポーモーナ祭(豊穡祭)が合わさって今のハロウィンになったと言われています。リンゴがハロウィンに欠かせないのは、このポーモーナ祭に由来します。ポーモーナは樹木と果実をつかさどるローマの女神でリンゴをシンボルとしています。

それを受け、アップルシナモンエールも10月31日までの期間限定でハロウィンデザインバージョンを発売致します。お化けカボチャならぬ、お化けリンゴが大きく施されたラベルがハロウィン気分を盛り上げます。



サントガーレンは日本で地ビールが解禁する以前より、クラフトビール(日本で言う地ビール)激戦区のアメリカでビールの製造販売を行っていた“元祖地ビール屋”です。ここ数年はその伝統を守りながらも、バレンタイン限定のチョコビール、一升瓶ビール、ボジョレー同時解禁の麦のワインなど従来のビールのイメージを覆すような商品を発売しています。以下は現在販売中のフレーバービール一覧です。

### ■スイートバナラスタウト

高温焙煎した“チョコレートモルト”使用のエスプレッソのように芳醇な黒ビールに、本物のバナラで香りを付けたビールです。エッセンスなど人工物は一切使用していません。後味がバナラチョコのようで、本物のチョコレートの他、バナラアイスとの相性も抜群です。



### ■黒糖スイートスタウト

沖縄黒糖で風味付けた黒ビールです。泡までしっかり黒糖風味。濃厚な泡はまるで黒糖ムースのようです。黒糖の糖分は発酵させているため、飲んだときにベタベタした甘さはなく、余韻にふわっと黒糖風味が残り、“飲む和菓子”と評されます。

### ■湘南ゴールド(オレンジ) 春夏限定

神奈川県産の同名オレンジを使用したフルーツビール。泡〜ゲップまでオレンジの風味が弾ける爽やかなビールです。国際ビール大賞フルーツビール部門3年連続金賞。ワールド・ビア・アワード2011フレーバービール部門アジアベスト。日本最大のビアフェス「ジャパン・ビアフェスティバル横浜2012」来場者による人気投票で1位に輝き神奈川県知事賞を受賞。



### ■パイナップルエール 春夏限定

1回の仕込みに400個の完熟パイナップルを使用したフルーツビール。飲むとしっかりビールなのに、余韻にパイナップルの甘味が残ります。

【お問合せ先】 サントガーレン株式会社 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/>

担当: 中川、岩本 mail: [info@sanktgallenbrewery.com](mailto:info@sanktgallenbrewery.com)