

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 2014年2月3日(月)より600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2014年2月3日(月)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600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、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】9%【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】

◆350セット：2月3日夜21時よりサンクトガーレンネットショップで販売

昨年は250セットが約10分で完売。そのため今年は100セット増量致しました。

◆250セット：2月8日より横浜高島屋8階アムール・デュ・ショコラで各日個数限定

【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

※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

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」、ロワヌのミツ星レストラン「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