

サンクトガーレンブルワリー NEWS RELEASE

600Kgのパイナップル使用ビール 「パイナップルエール」4/25リニューアル発売 デルモンテのゴールデンパイン 100%使用へ

サンク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2014年4月25日(金)に「パイナップルエール」を発売します。<http://www.sanktgallenbrewery.com/beers/pinapple-ale/>

パイナップルエールは1回の仕込み(小瓶換算6000本分)に約600Kgのパイナップルを使用したフルーツビールで、2010年より毎年4~9月の春夏限定で販売しています。

発売当初、パイナップル果実は自分たちで箱買いして手切りして使用していました。しかし果実の当たり外れや、季節による糖度のバラつきが大きいのが悩みでした。サンクトガーレンのフルーツビールは濃縮果汁などを使わず生果実で仕込んでいるため、ワインの味がブドウに左右されるように、果物の品質がビールの味に影響を与えます。当社では他にオレンジやリンゴ、様々な果物を使ったフルーツビールを製造していますが、パイナップルは特に果実のバラつきが大きく、そのコントロールに試行錯誤していました。

昨夏の終わり頃、デルモンテのゴールデンパインに切り替えてテスト販売を行ったところ“香りが強くなった”“風味が増した”など好評価を得たため、切り替えに踏み切りました。使用するのはデルモンテの管理農園で栽培され、横浜の工場の手切りされた果実です。デルモンテでは果実にストレスを与えない手切りラインが中心となっており、果汁も香りもロスの無い果実をビールに使うことが出来ます。果実はビールが発酵する前の麦汁(ばくじゅう)に投入。果実と麦汁を一緒に発酵させることで、泡までほんのり甘いパイナップル風味を感じることが出来るビールになっています。今年、安定した品質のパイナップルが確保出来るようになったことで、一層パイナップル風味の豊かなビールをお届けしていきたいと考えています。

商品概要 【商品名】パイナップルエール (発泡酒)

日本の酒税法は果物がビール原料に認められておらず、今ビールは【発泡酒】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

【内容量】 330ml 【希望小売価格】 429円(税抜き)

【販売場所】 当社オンラインショップ、他全国の取扱店

【発売期間】 2014年4月25日(金)~9月末<春夏限定>

【受賞歴】 国際ビール大賞 フルーツビール部門 2010年銅賞、2011年金賞、2012年銅賞、2013年銀賞/ワールド・ビア・アワード2013年フレーバーエール部門 アジアベスト



【お問い合わせ先】 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>
担当: 中川、岩本 mail: info@sanktgallenbrewery.com