

Apple Cinnamon Ale

秋冬限定

【アップルシナモンエール】

焼きりんご使用のアップルパイ風味

500個の焼きりんごを副原料に使ったアップルパイ風味のビール。焼き立てアップルパイを思わせる香りはお酒が飲めない人まで「美味しそう！」と虜にしてしまうほど。泡はふんわりシナモンの。1口飲めば甘美なコクとリンゴの酸味、ホップの苦みも顔を出し、余韻にはメープルシュガーの香ばしい甘味が。食後のデザートビールにもオススメです。



9/27
★ ★ ★
ON SALE
3月末まで販売



期間限定
ハロウィンラベル
10月末まで同時発売



洗って並べる



オープンへ



焼き上がり



釜に投入

パン屋さんのオープンを借りて500個のリンゴをひたすら焼き、その翌日にビールを仕込みます。焼いたリンゴは細かく切ってビールのベース麦汁に投入します。

【麦のワイン 2017】 el Diablo & Un angel

“悪魔” という名の【大麦のワイン】
“天使” という名の【小麦のワイン】

ワイン並アルコールを持ち、ワインのように長期熟成する珍しいビール。原料は通常ビールと同じ。違うのはその使用量の多さと、熟成時間の長さ。とろりと蜜のように濃厚で、魔性を秘めた官能的な口当たりから「エル ディアブロ（悪魔）」と「アン エンジェル（天使）」の名を持つ。1年に1回しか造れないため完全本数限定。



11/16
★ ★ ★
ON SALE

春夏限定

4~9月

SWEETS
BEER

湘南ゴールド [Shonan Gold]

入手困難なオレンジを
丸ごと使ったフルーツビール

湘南ゴールドは神奈川が12年をかけて開発したオレンジ。他の柑橘を圧倒する華やかな香りが特徴で、それを活かすためビールには果実を丸ごと使用。泡から飲んだ後のゲップまでオレンジが弾けます。

- ◆国際ナショナル・ビアカップ2008金賞、2009金賞、2010銀賞、2011銀賞、2012金賞、2013銅賞、2014銀賞、2015銀賞
- ◆ワールド・ビア・アワード 2011Asia's Best、2013Asia Silver
- ◆2012神奈川県知事賞◆2016世界に伝えた!日本のビール8選



Pineapple Ale [パイナップルエール]

600Kgのゴールデンパイン使用
ほのかに甘い泡までジューシー!

約600Kgのゴールデンパインを使用した夏季限定のフルーツビールです。果実はビールが発酵する前の麦汁に投入。果実と麦汁と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。

- ◆国際ナショナル・ビアカップ2007銀賞、2008銀賞、2010銅賞、2011金賞、2012銅賞、2013銀賞、2014銀賞◆ワールド・ビア・アワード 2013Asia's Best



春夏限定

4~9月

SWEETS
BEER

春季
限定

サントガーレン

さくら



“天下第一の桜”と称される長野県伊那市高遠の本物の桜の花・桜の葉を使った、ふんわり桜餅風味のビールです。

甘くない
チョコビール

バレンタイン
限定



サントガーレンのチョコビールはチョコレート不使用。つまりビール本来の原料のみでチョコレート風味を表現しています。