



神奈川県の上完熟いちじくを使い、  
いちじくタルトのような味わいの  
ビールをつくりました。

いちじくをメインに、りんご、ジンジャー、シナモン  
を使用したフレーバービールです。完熟いちじく  
ならではのジャムのような濃厚な甘さに、りんごの  
爽やかな酸味をプラス。カラメル麦芽にジン  
ジャー、シナモンを効かせてジンジャーブレッドの  
ようなスパイシーなタルト感を演出。冬季限定の  
甘くスパイシーな味わいです。



表皮に傷がついた「はねだし」いちじくを活用しています



りんごは長野県伊那市のを軽く焼いてから投入



少量のジンジャーとシナモンでスパイシーな風味をプラス



ベースのビールには、焼いたタルト生地のような香ばしい風味を出すためにカラメル麦芽を特徴的に使用。いちじくと相性の良いリンゴで爽やかな酸味をプラス、少量の生姜とシナモンがスパイシーなアクセントになっています。

### あしがらいちじく使用

いちじくは柔らかく傷みやすいため、完熟状態での流通が難しく、若い状態で流通しているものを見かけます。でも、いちじくは追熟する果実ではないため、収穫後に甘くなることはありません。一方、神奈川県は消費地に近いため完熟した朝採りいちじくをその日のうちに出荷することが出来ます。樹の上で完熟したいちじくは、ねっとり甘く、若もぎされたものとは一線を画す美味しさです。



販売中



### アップルシナモンエール 【Apple Cinnamon Ale】

カラメル麦芽のkok深いビールに500個の焼リンゴとシナモン、メープルシュガーを合わせたアップルパイ風味のビールです。

初秋  
限定

### フレッシュホップIPA 【FRESH HOP IPA】

山梨県の国産ホップ1号"かいこがね"を収穫後、即、仕込みに使用。採れたてホップのフレッシュな香りが弾けます。



2021年  
1月発売



### チョコレートビール 【Chocolate Beer】

高温で焙煎した"チョコレート麦芽"でビターチョコのような風味を引き出したビール。毎年、限定フレーバーを含む4種類で登場。

春季  
限定

### サンクトガーレンさくら 【Sanktallen Sakura】

"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。



春夏  
限定



### 湘南ゴールド 【Shonan Gold】

神奈川が12年の月日をかけ開発した同名のオレンジを丸ごと使用。栓を開けた瞬間から飲んだ後のゲップにまでオレンジが弾けます。国際ビール大賞のフルーツビール部門で4度日本一に輝く。

春夏  
限定

### Pineapple Ale 【パイナップルエール】

約600kgの手切りゴールデンパインを使用した春夏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。

