

# Apple Cinnamon Ale

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、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ビールです。少しぬるめのほうが甘い香りと味が引き立ちます。

りんごは季節の移ろいととも、つがる、ジョナゴールド、紅玉、シナノスイート、ふじ、とそのタイミングで旬のものを使っています。



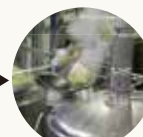
洗って並べる



オーブンへ



焼き上がり



釜に投入

パン屋さんのオーブンを借りて500個のりんごをひたすら焼き、その翌日にビールを仕込みます。焼いたりんごは細かく切ってビールのベース麦汁に投入します。



# FRESH HOP IPA

【フレッシュホップIPA】

この時期だけの、摘みたて生ホップ仕込み

今夏、山梨県北杜市で収穫した国産1号ホップ「かいこがね」を使用したビールです。

通常のホップは長期保存が出来るよう乾燥処理が施されていますが、

これは収穫後すぐのホップを<生>のまま使用しています。ホップの投入回数

は通常の倍以上の7回。

弾けるホップ感にドライな飲み口。まるで「ホップのシャンパン」のようです。

期間限定  
販売中





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。



11月19日  
解禁



### el Diablo / Un angel 【麦のワイン】

麦芽とホップを膨大な量使用し、アルコールをワイン並に高め、長期熟成を可能にしたビール。シャンパンと同じ瓶内二次発酵仕上げ。



冬  
限定



### ウィンターフルーツ タルトエール 【Winter Fruit Tart Ale】

足柄の完熟いちじくに、りんご、ジンジャー、シナモンを使用。いちじくタルトのような甘くスパイシーな味わい。



バレンタイン  
限定



### 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



### サントガーレンさくら 【Sankt Gallen 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。