



# WINTER FRUIT TART ALE

冬限定

フルーツぎっしり  
いちじくタルトのようなビール

足柄の完熟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デザートビールです。

フルーツをぎっしり詰めて焼き上げた、タルトケーキのような味わいをイメージしています。甘さとスパイシーさが絡み合い、シュトーレンやジンジャークッキーを思わせます。



## 賀正ビール



2021年支ラベル 丑

神奈川産の柚子を1つ1つ手作業で剥いて、小麦麦芽を使用したウィートエールに合わせました。

華やかな柚子の香りに、小麦麦芽の柔らかな味わい。柚子は昔からその香りの強さから邪気を払うものと考えられており、お正月には欠かせないものです。



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、メーブルシュガーを合わせたアップルパイ風味のビールです。

2021年  
2月19日  
発売

### サントガーレンさくら 【Sanktgallen 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。

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“かいごがね”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。

ボジョレー  
同時発売

### 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。