



夏季
限定



Shonan Gold 湘南ゴールド

泡からゲップまでオレンジ風味

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。



Pineapple Ale パイナップルエール

ほのかに甘い泡までジューシー

約600Kgの手切りゴールデンバ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。



アマビエIPA

疫病を鎮めるとされる妖怪を冠したビールです。コロナ禍で提供の場がなくなった、夏のイベント用ビールが形を変えて販売に至りました。7種の柑橘系ホップを使用。果汁が入っているのではないかとと思うほどのジューシーさがあります。利益は医療従事者に寄付。額は700万円に達しました。



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。

秋冬
限定

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。

ボジョレー
同時解禁

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。