

Chocolate Beer

濃厚ビターなチョコビール

高温で焙煎した麦芽“チョコレート麦芽”ではろ苦い
ビターチョコのような風味を引き出したビールです。

写真右から

●オレンジチョコレート Stout

国産オレンジを皮ごと使用。

香りも味も飲むオランジェット!

●インペリアルチョコレート Stout

泡まで真っ黒、濃厚ビターチョコ風味。

2年間熟成可能。

●グレープチョコレート Stout

日本を代表する赤ワイン醸造用の
黒ぶどうマスカット・ベリーA使用。

●スイートバニラ Stout

後味がバニラチョコ。4種の中で最も甘口。



WINTER
**FRUIT
TART
ALE**

冬季
限定

ウインターフルーツタルトエール

いちじくタルトのような味わいのビール

神奈川県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。完熟いちじく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。ジンジャー、シナモンはジンジャー・ブレッドのようなスパイシーなタルト感を出しています。冬季限定の甘くスパイシーな味わい。



Apple
Cinnamon
Ale

秋冬
限定



サンクトガーレンさくら 【Sanktgalgen Sakura】

桜の花・桜の葉を使用した
春季限定“桜餅風味ビール”

「天下第一の桜」と称され「さくら名所100選」にも選ばれるなど全国的に有名な、長野県伊那市高遠の桜の花と葉を副原料に使用したビールです。



通常のビールに使う大麦麦芽にプラスして、小麦麦芽を使用した柔らかい飲み口。泉橋酒造が栽培した酒米「楽風舞(らくふうまい)」も併せて使用し、道明寺の皮のような甘味をプラス。香りも味わいも桜餅のようなビールです。

春季限定
2月24日
発売



春夏
限定

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。

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。

初秋
限定

ボジョレー
同時解禁

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。

el Diablo / Un angel 【麦のワイン】

麦芽とホップを膨大な量使い、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。

