



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。

サントガーレンさくら

【Sankt Gallen 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」と称される長野県高遠の桜の花を使用した、香りも味わいも桜餅のようなビールです。海老名の泉橋酒造栽培の酒米「楽風舞(らくふうまい)」を併せて原料に使用。お米特有のふくよかな甘さで、道明寺桜餅の皮のような風味を表現しています。





冬限定

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。

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。



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。



Chocolate Beer

高温で焙煎した麦芽“チョコレート麦芽”でほ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。

●インペリアルチョコレートスタウト

皇帝の名を持つ黒ビールの王様。泡まで真っ黒！特濃ビターチョコ風味。2年間熟成可能。

●ル レクチェチョコレートスタウト

幻の洋梨ル レクチェとベルジャン酵母のフルーティーな風味が凝縮したチョコビール。2021年限定フレーバー。

●オレンジチョコレートスタウト

国産オレンジを皮ごと使用。香りも味も飲むオレンジ！

●スイートバニラスタウト

後味がバニラチョコ。4種の中で最も甘口。

