



サンクトガーレンさくら

[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。



泉橋酒造の酒米で道明寺桜餅のような味わい



手摘みの八重桜の花を使用しています



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。ぬるめのほうが甘い香りと味が引き立ちます。

りんごは、つがる、ジョナゴールド、紅玉、シナノスイート、ふじ、と季節の移ろいで使っています。

Apple Cinnamon Ale

秋冬
限定

ウィ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。



冬季
限定

WINTER FRUIT TART ALE

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。

●ルレクチュエチョコレートスタウト

幻の洋梨ルレクチュエとベルジャン酵母のフルーティーな風味が特徴したチョコレートビール。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！

●スイートバナラスタウト

後味がバナラチョコ。4種の中で最も甘口。



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グップにまでオレンジが引けます。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の手切りゴールド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。



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。

