



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、シトーレンやジンジャークッキーを思わせませす。



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。

オレシタ 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。

王道

インペリアル チョコレートスタウト

泡まで真っ黒、濃厚ビターチョコ風味。2年間熟成可能。

限定

ルレクチェ チョコレートスタウト

幻の洋梨ルレクチェを約350kg使用。2021年限定。

バレンタイン2021
チョコビール
1月8日発売

スイートパリススタウト

後味がバニラチョコ。4種の中で1番甘い香りと味わい。



販売中

アップルシナモンエール 【Apple Cinnamon Ale】

カラメル麦芽のコク深いビールに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。



2021年
2月19日
発売

サンクトガーレンさくら 【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

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、仕込みで使用。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みに高め、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。