

9~3月
限定

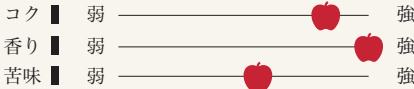


Apple Cinnamon Ale

【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個の焼きりんごを副原料に使ったアップルパイ風味のビール。焼き立てアップルパイを思わせる香りはお酒が飲めない人まで「美味しそう!」と虜にしてしまうほど。泡はふんわりシナモン。1口飲めば甘みなコクとリンゴの酸味、ホップの苦みも顔を出し、余韻にはメープルシュガーの香ばしい甘味が。食後のデザートビールにもおすすめです。Alc 5%



もしアップルシナモンエールに 甘味が足りないと感じたら…

①少しぬるめで味わってみてください

保存は要冷蔵ですが、飲む際には冷蔵庫から出して10~15分程度経ってからがおすすめ。温度でいうと8~10℃。このくらいの温度のほうがビールの甘味、香りが開いてきます。

それでも甘味が足りない…と感じたら、思い切ってホットビールにするのもおすすめ。ビールを温める際にはお好みで糖分(目安はマグカップ1杯に角砂糖1個)をプラスするのがおすすめです。

②甘いものと一緒に味わってみてください

このビールは甘い物、特に焼き菓子との相性が良いビールです。アップルパイ、クッキー、シフォンケーキ、プリン、バームクーヘン、パンケーキ、フレンチトースト…など。甘いものと一緒に合わせたほうが、ビールの甘味も引き立ちます。ぜひお試しを。



アップルシナモンエールは500個の焼りんごと、メープルシュガー、シナモンを副原料に使ったビールです。普通のビールに比べれば甘いのですが、焼りんごやメープルシュガーの糖分はビール酵母に食べさせているので(発酵)、りんごジュースのように甘い訳ではありません。

麦のワイン

el Diablo & Un Ángel



“悪魔”という名の【大麦のワイン】
“天使”という名の【小麦のワイン】

麦のワインは19世紀のイギリスを発祥とするビールの1種です。寒冷でブドウ栽培が出来なかったイギリスがフランスワイン人気に嫉妬して造ったと言われていました。“ワイン”と名に付くようにビールでありながらワイン並みのアルコール度数を持ち、ワインのように年単位での長期熟成が可能です。もとは大麦麦芽を主原料とした「バーレイワイン」1種類でしたが、後に小麦麦芽を主原料にした「ウィートワイン」が誕生しました。両ビールともに原材料は通常ビールと同じ麦芽、ホップ、水、ビール酵母のみ。それを膨大な量使用し、極限までアルコールを高め、通常の6倍以上の熟成期間を経て完成します。完成までにかかるコストが並大抵ではないことから、日本で造っているメーカーはほとんどありません。アルコールはどちらも約10%で、通常のビールの約2倍。すぐに飲んでもブランデーを思わす熟成感がありますが、購入後に1年、2年…と熟成させることで、香りも味わいも驚くほど深みを増し、複雑味を帯びていきます。

さくら 【Sakura】

桜の花・桜の葉を使用した
季節限定“桜餅風味ビール”

長野県伊那市高遠の桜の花・桜の葉を使った桜餅風味のビールです。長野県伊那市高遠の桜は「天下第一の桜」と称され「さくら名所100選」にも選ばれています。



春季
限定

湘南ゴールド 【Shonan Gold】

入手困難なオレンジを
丸ごと使ったフルーツビール

湘南ゴールドは神奈川が12年をかけて開発したオレンジで、未だ県内でも入手困難。飲んだ後のゲップまでオレンジ。都内の某ビアバー店長【蛇口から出て欲しいビールNo.1】認定。



春夏
限定

Pineapple Ale 【パイナップルエール】

600Kgのゴールデンパイン使用
ほのかに甘い泡までジューシー！

約600Kgのゴールデンパインを使用した夏季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。



春夏
限定