



## 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 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。通常、ビールは大麦芽を使用しますが、このビールには小麦麦芽を主原料に使用。小麦は大麦芽よりもタンパク質が多いため、柔らかく優しい口当たり。ビールの苦味の基になるホップの使用は抑え、高遠の桜の花びらと葉で風味付けをしています。(使用しているのは桜茶などにも使われる食用のもの)



## 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。

コク | 弱 ————— 強  
 香り | 弱 ————— 強  
 苦味 | 弱 ————— 強

◆ジャパン・アジア・ビアカップ 2010 銀賞  
 ◆インターナショナル・ビア・コンペティション 2008 金賞、2009 金賞、2010 銀賞、2011 銀賞、2012 金賞、2013 銅賞 ◆インターナショナル・ビアカップ 2014 銀賞 ◆ワールド・ビア・アワード 2011 Asia's Best、2013 Asia Silver ◆2012 神奈川県知事賞受賞



春夏限定

4月14日  
発売

## 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。

コク | 弱 ————— 強  
 香り | 弱 ————— 強  
 苦味 | 弱 ————— 強

◆ジャパン・アジア・ビアカップ 2010 金賞、2011 金賞 ◆インターナショナル・ビア・コンペティション 2007 銀賞、2008 銀賞、2010 銅賞、2011 金賞、2012 銅賞 ◆インターナショナル・ビアカップ 2014 銀賞 ◆ワールド・ビア・アワード 2013 Asia's Best



春夏限定

4月23日  
発売

秋冬  
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!」と虜にってしまうほど。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%



ボジョレー  
同時解禁

## el Diablo & Un Ángel

【麦のワイン】

“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】

ワイン並アルコールを持ち、ワインのように長期熟成する珍しいビール。原料は通常ビールと同じ。違うのはその使用量の多さと、熟成時間の長さ。とろりと蜜のように濃厚で、魔性を秘めた官能的な口当たりから「エル ディアブロ(悪魔)」と「アン エンジェ(天使)」の名を持つ。

バレンタイン  
限定



サンクトガーレンのチョコビールは  
チョコレート不使用。  
つまりビール本来の原料のみで  
チョコレート風味を表現しています。

160度の高温で焙煎した「チョコレート麦芽」でビターチョコのような風味を表現したビールです。泡まで真っ黒で濃厚な飲み口。甘くはなく、高カカオのチョコレートのようなビターな余韻が長く続きます。通常ビールの2倍の高アルコールをもち、ワインのように2年熟成可能な「インペリアルチョコレートスタウト」をはじめ、オレンジなど毎年4種のフレーバーで発売。