

Apple Cinnamon Ale

アップルシナモンエール

秋冬限定
販売中

焼きりんご使用のアップルパイ風味

カラメル麦芽を使ったコク深いビールに500個の焼きりんご、シナモン、メープルシュガーを合わせたアップルパイのような風味のビールです。

りんごは季節の移ろいとともに、つがる、ジョナゴールド、紅玉、シナノスイート、ふじ、とそのタイミングで旬のものを使っています。



期間限定
クリスマスラベル
12月下旬まで同時発売



洗って並べる



オープンへ



焼き上がり



釜に投入

パン屋さんのオープンを借りて500個のリンゴをひたすら焼き、その翌日にビールを仕込みます。焼いたリンゴは細かく切ってビールのペース麦汁に投入します。

el Diablo Barley Wine

「悪魔」という名の
【大麦のワイン】

アルコール
10%

5年間
熟成可

麦芽は通常比3倍、ビールの苦味と香りのもとになるホップは7倍使用。濃さ、苦味、香り、どれもが普通のビールが束になってもかなわない悪魔のようなビールです。

小麦のワインと比較して
ホップの苦味、香りが強いです



麦の
ワイン

Un ángel Wheat Wine

「天使」という名の
【小麦のワイン】

アルコール
10%

5年間
熟成可

通常の約3倍の麦芽を使用したことに加え、麦汁の濃い部分だけでつくっています。小麦麦芽によるトロっと濃密な飲み口は他のビールと一線を画すインパクトです。

大麦のワインと比較して
麦芽の甘味、液のとろみが強いです



Chocolate Beer 2024

高温で焙煎した“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。毎年恒例の下記3種類に加え、2024年の限定フレーバーが登場します。



●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。

●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ゼット!

●スイートバナラストアウト [バレンタインver.]

後味がバナラチョコ。4種の中で最も甘口。



春季
限定

春夏
限定

サントガーレンさくら 【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。

湘南ゴールド 【Shonan Gold】

神奈川のオリジナル柑橘を皮も果汁も捨てる部分なく丸ごと使用。栓を開けた瞬間から飲んだ後のグツプにまでオレンジが弾けます。



春夏
限定

初秋
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インを使用。果実と麦汁と一緒に発酵させることで、ほのかに甘い泡までジュシーです。

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。

