



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！

●ピスタチオチョコレートスタウト

100kgのピスタチオペーストを使用。濃厚なピスタチオ風味のチョコビール。

限定

●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年熟成可能。

王道

●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。



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、と季節の移ろいで旬のものを使っています。

Apple Cinnamon Ale

秋冬限定



アマビエIPA

疫病を鎮めると言われる妖怪を冠したビールです。コロナ禍で提供の場がなくなった、夏のイベント用ビールが形を変えて販売に至りました。7種の柑橘系ホップを使用。果汁が入っているのではないかと思います。ジュシーさがあります。利益は医療従事者に寄付。額は1000万円に達しました。



サンクトガーレンさくら

【Sanktallen 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「さくら名所100選」にも選ばれるなど全国的にも有名な、長野県伊那市高遠の桜の花と葉を副原料に使用したビールです。

通常のビールに使う大麦麦芽にプラスして、小麦麦芽を使用した柔らかい飲み口。

泉橋酒造が栽培した酒米「楽風舞(らくふうまい)」も併せて使用し、道明寺の皮のような甘味をプラス。

香りも味わいも桜餅のようなビールです。



春夏
限定

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ゲップにまでオレンジが弾けます。

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インを使用。果実と麦芽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。

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、仕込みに使用。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
同時解禁

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。

