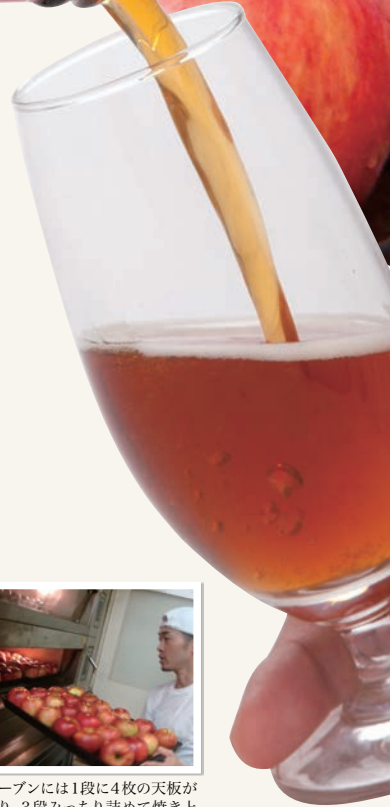


秋冬  
限定



# Apple Cinnamon Ale

10/2 発売!



## 【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口飲めば甘美なココとリンゴの酸味、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%



オープンには1段に4枚の天板が入り、3段みっちり詰めて焼き上げます。これを2回転かして500個を焼き上げます。

期間限定  
ハロウィンラベル

10月末まで  
同時発売



## 11/19 解禁 | 麦のワイン2015 |

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】

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 エンジェル(天使)」の名を持つ。1年に1回しか造れないため、完全本数限定。



春夏限定

9  
月末  
まで

## 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。他の柑橘を圧倒する華やかな香りが特徴で、それを活かすためビールには果実を丸ごと使用。泡から飲んだ後のゲップまでオレンジが弾けます。



◆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



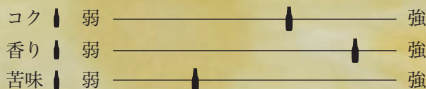
春夏限定

9  
月末  
まで

## Pineapple Ale 【パイナップルエール】

600Kgのゴールデンパイナップル使用  
ほのかに甘い泡までジューシー！

約600Kgのゴールデンパイナップル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。



◆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、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 2013 Asia's Best



## サントガーレンさくら

【Sankt Gallen 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。



春季  
限定

甘くない  
チョコビール



バレンタイン  
限定

写真は2014年のものです。

サン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。