

## Seasonal Beer Lineup

ORANGE

SWEETS  
BEER



春夏限定

9月末までの限定販売  
Spring-Summer

PINEAPPLE

SWEETS  
BEER



### 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。

◆インターナショナル・ビアカップ2008金賞、2009金賞、2010銀賞、2011銀賞、2012金賞、2013銅賞、2014銀賞、2015銀賞  
◆ワールド・ビア・アワード 2011Asia's Best、2013Asia Silver  
◆2012神奈川県知事賞◆2016世界に伝えない日本のビール8選

### Pineapple Ale【パイナップルエール】

600Kgのゴールデンバイン使用  
ほのかに甘い泡までジューシー!

約600Kgのゴールデンバ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。果実と麦汁を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。

◆インターナショナル・ビアカップ2007銀賞、2008銀賞、2010銅賞、2011金賞、2012銅賞、2013銀賞、2014銀賞◆ワールド・ビア・アワード 2013Asia's Best

春季  
限定



## サンクトガーレンさくら

【Sankt Gallen Sakura】

### 桜の花を使用した桜餅風味のビール

「天下第一の桜」と称され、「さくらの名所100選」にも選ばれている長野県伊那市高遠の本物の桜の花と桜の葉を使ったビールです。小麦麦芽を使用していて、柔らかく優しい口当たり。ふんわり桜餅のような風味です。

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

ほんのり焦がした「カラメルモルト」のkok深いビールに、焼りんご、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ビールです。りんご500個を地元パン屋さんのオーブンで焼くところから全て手作りです

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 エンジェル（天使）」の名を持つ。

バレンタイン  
限定



## CHOCOLATE BEER

【チョコレートビール】

### 濃厚ビターなチョコビール

チョコレートを使った甘いビールではありません。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「インベ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。