

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ベース麦汁に投入します。

賀正ビール



2024千支ラベル 辰年

神奈川県産の柚子の60kgを洗って切って、小麦麦芽を使用したウィートエールに合わせました。

華やかな柚子の香りに、小麦麦芽の柔らかな味わいと軽やかな苦味。食前の乾杯酒としてはもちろん、様々な食事とも合わせやすい味です。

柚子は昔からその香りの強さから邪気を払うものと考えられており、お正月には欠かせないものです。



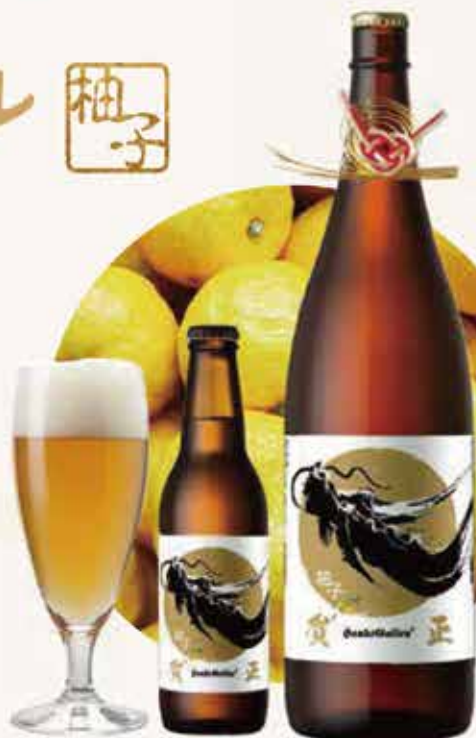
神奈川県産の柚子



洗って切って



皮も果実も使用



2024年
1月12日
発売



チョコレートビール 【Chocolate Beer】

高温で焙煎した「チョコレート麦芽」でピターチョコのような風味を引き出したビール。毎年、限定フレーバーを含む4種類で登場。

春季
限定

サンクトガーレンさくら 【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。



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。果実と麦汁を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「かいごがね」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
同時発売

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。

