

# CHOCOLATE BEER 2017

Imperial Chocolate Stout / Sesame Chocolate Stout  
Orange Chocolate Stout / Sweet Vanilla Stout



ビールの材料のみで造ったビターなビールです。通常の約2倍の高温で焙煎した“チョコレート麦芽”で、カカオのような香ばしい香り、ビターチョコやコーヒーを思わせる苦さを最大限に引き出したのがこのチョコビールです。

## スイートバニラストウト

チョコビール4種の中で最も甘く、後口がバニラチョコ。ビアフェス人気投票1位、フレーバービール世界一獲得。



## インペリアル チョコレートスタウト

超濃厚ビター。9%の高アルコールでフルボディの赤ワインに負けない飲み応え。2年間の熟成が可能。



## セサミ チョコレートスタウト

1本に1万粒の黒ごまを使用した2017年限定チョコビール。もっちり濃厚な泡はまるで黒ごまチョコムースのよう。

## オレンジ チョコレートスタウト

マーマレードに使われる橙オレンジを皮ごと使用。しっかりオレンジ、しっかりビター。



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

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口飲めば甘美なコクとリンゴの酸味、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ススメです。Alc 5%

コク ■ 弱 \_\_\_\_\_ ● 強  
 香り ■ 弱 \_\_\_\_\_ ● 強  
 苦味 ■ 弱 \_\_\_\_\_ ● 強



4月14日  
発売

## 湘南ゴールド

【Shonan Gold】

神奈川が12年の月日をかけ開発した同名のオレンジを丸ごと使用。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。国際ビール大賞のフルーツビール部門で4度日本一に輝く。



春夏  
限定

4月27日  
発売

## 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した春夏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。



春夏  
限定

2月23日  
発売

## サンクトガーレンさくら

【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



ボジョレー同時解禁

el Diablo Barley Wine × Un'angel Wheat Wine

まるでワインのようなビール。ワイン並みの高アルコールを持ち、ワインのように長期熟成が可能です。