

Valentine's Day
2024年
1月12日
発売

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。

●塩キャラメルチョコレートスタウト

2024年限定。自家製焦がしキャラメルとキャラメル麦芽の香ばしい甘味。

限定

●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ジュース!

●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。
アルコールも高く2年間熟成が可能。

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。



Apple Cinnamon Ale

秋冬限定

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のような香りと味わいのビールです。



WINTER FRUIT TART ALE

秋冬限定

ウィンターフルーツタルトエール
いちじくタルトのような
味わいのビール

神奈川県足柄いちじくをメインに、りんご、ジンジャー、シナモンを使用。甘くスパイシーな味わいです。

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な飲み口。

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。果実と麦汁と一緒に発酵させることで、ほのかに甘い泡までジュースです。



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。

