

春季限定
2月22日
発売

サンクトガーレンさくら

【Sanktgalen Sakura】

桜の花・桜の葉を使用した
春季限定“桜餅風味ビール”

長野県伊那市高遠の桜の花・桜の葉を使った桜餅風味のビールです。長野県伊那市高遠の桜は「天下第一の桜」と称

され「さくら名所100選」にも選ばれています。通常、ビールは大麦麦芽を使用しますが、このビールには小麦麦芽を主原料に使用。小麦は大麦よりもタンパク質が多いため、柔らかく優しい口当たり。ビールの苦味の基になるホップの使用は抑え、高遠の桜の花びらと葉で風味付けをしています。



Chocolate Beer

高温で焙煎した麦芽“チョコレート麦芽”ではろ苦い
ビターチョコのような風味を引き出したビールです。

杏仁チョコレートスタウト

杏仁が甘く香るチョコビール。
本物の杏仁を100kg使用。
2018年限定フレーバー

限定

オレンジチョコレートスタウト

しっかりオレンジ。しっかりビター。
香りも後味もマーマレードそのもの！

インペリアル チョコレートスタウト

皇帝の名をもつ黒ビールの王様。
泡まで真っ黒！特濃ビターチョコ風味

王道

スイートバニラスタウト

後味がバニラチョコ。
カリスマパーティシエも認めた味。

秋冬
限定

Apple Cinnamon Ale

【アップルシナモンエール】

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「美味しいぞ！」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%



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で、未だ県内でも入手困難。飲んだ後のゲップまでオレンジ。都内の某ビアバー店長【蛇口から出で欲しいビール No.1】認定。

コク	弱		強
香り	弱		強
苦味	弱		強

- ◆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 2011Asia's Best、2013 Asia Silver ◆2012 神奈川県知事賞受賞



春夏限定
4月14日
発売

Pineapple Ale 【パイナップルエール】

600Kgのゴールデンパイン使用
ほのかに甘い泡までジューシー!

約600Kgのゴールデンパ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。

コク	弱		強
香り	弱		強
苦味	弱		強

- ◆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 銀賞、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 2013Asia's Best



春夏限定
4月25日
発売

ボジョレー同時解禁

el Diablo BarleyWine × Un ángel WheatWine

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

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。

※注意 このページは、アマゾン