



## ORANGE

SWEETS  
BEER

## 湘南ゴールド [Shonan Gold]

## 泡からゲップまでオレンジ風味

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、2016銅賞、2017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◆2016世界に伝えたい日本のビール8選

## 春夏限定

9月  
限定期間まで販売の

## Pineapple Ale [パイナップルエール]

## 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。

◆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、2016銀賞◆ワールド・ビア・アワード2013 Asia's Best



## PINEAPPLE

SWEETS  
BEER

春季  
限定

## サンクトガーレンさくら

[Sanktgallen Sakura]

桜の花・桜の葉を使用した  
季節限定“桜餅風味ビール”

「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葉を使ったビールです。小麦芽の柔らかい口当たりと桜の香りが相まって、ふんわり桜餅のようなビールです。

ボジョレー  
同時解禁

2018/11/15



## el Diablo &amp; 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りから

“悪魔”と“天使”的名を持つ。

本数限定のため予約完売してしまう年もあります。最新情報の入手にはメルマガ登録がお薦めです。

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”的コク深いビールに、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いい處です。りんご500個を地元パン屋さんのオープンで焼くところから全て手作りです

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「インペ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。