

ORANGE

4月14日
発売



春夏限定

9月末までの限定販売
Spring-Summer

PINEAPPLE

4月25日
発売



湘南ゴールド【Shonan Gold】

ビアカップ10年連続入賞！
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。

◆国際ナショナル・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2011 Asia's Best、2013 Asia Silver◆2012神奈川県知事賞◆2016世界に伝えた日本のビール8選

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。

◆国際ナショナル・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



サントガーレンさくら

【Sanktgallen Sakura】

桜の花を使用した春だけの
ふんわり桜餅風味ビール

"天下第一の桜"と称される長野県伊那市
高遠の桜の花を使用。小麦麦芽と相まって、
桜餅のほのかな味わいのビールです。



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

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!」と虜にってしまうほど。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持ってます。Alc 5%



バレンタイン限定

CHOCOLATE BEER

【チョコレートビール】

Imperial Chocolate Stout / Annin Chocolate Stout
Orange Chocolate Stout / Sweet Vanilla Stout

Valentine's
Day



濃厚ビターなチョコビール

チョコレートは不使用。ビールの原料のみでつくったビターなビールです。

通常の金色のビールに使用するベースモルトは約85度で焙煎されキツネ色をしています。一方、チョコビールにはこれを焦

げる寸前の160度で高温焙煎した「チョコレート麦芽」を使用。かじるとほろ苦いビターチョコの風味がします。その麦芽からチョコレート風味を引き出したのがこの「チョコビール」です。

ボジョレー同時解禁

2018は11月15日解禁です

el Diablo × Un ángel
Barley Wine Wheat Wine

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 これはビールです

