

ORANGE

SWEETS
BEER



春夏限定

9月末までの限定販売
Spring-Summer

PINEAPPLE

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。

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。

秋冬限定

9月27日
発売

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おすすめです。



2018年11月15日解禁

ボジョレー同時解禁

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



バレンタイン限定

CHOCOLATE BEER

【チョコレートビール】

Imperial Chocolate Stout / Annnin Chocolate Stout
Orange Chocolate Stout / Sweet Vanilla Stout



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
コレート麦芽」を使用。かじるとほろ辛い
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。

サンクトガーレンさくら

【Sankt Gallen 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。



春季
限定