

NOW  
★ ★ ★  
ON SALE

# 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すすめです。



期間限定  
クリスマスラベル  
同時発売



洗って並べる



オープンへ



焼き上がり



釜に投入

パン屋さんのオープンを借りて500個のリンゴをひたすら焼き、その翌日にビールを仕込みます。焼いたリンゴは細かく切ってビールのベース麦汁に投入します。

NOW  
★ ★ ★  
ON SALE

## 【麦のワイン 2018】 el Diablo & Un angel

“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たりから「エル ディアブロ (悪魔)」と「ウン アンヘル (天使)」の名を持つ。1年に1回しか造れないため完全本数限定。



# Chocolate Beer 2019

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。毎年恒例の3種類に加え、2019年の限定フレーバーが登場します。



- オレンジチョコレートスタウト  
マーメイドと同じオレンジを使用。まさに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  
泡まで真っ黒でシェイクのように濃厚。9%のアルコールを持ち2年熟成可能。
- スイートバナラスタウト  
バブアニューギニア産バナラ使用。後味がバナラチョコ。



初秋  
限定

## FRESH HOP IPA

【フレッシュホップIPA】

山梨県の国産ホップ1号“かいこがね”を収穫してそのまま使用したビールです。生ホップならではのフレッシュな香りが弾けます。



春夏  
限定

## 湘南ゴールド

【Shonan Gold】

神奈川が12年の月日をかけ開発した同名のオレンジを丸ごと使用。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の手切りゴールドンパンを使用した春夏限定のフルーツビールです。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。



春季  
限定

## サントガーレンさくら

【Sanktgallen Sakura】

“天下第一の桜”と称される長野県伊那市高遠の本物の桜の花・桜の葉を使った、ふんわり桜餅風味のビールです。

