



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。



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、シナモン、メープルシュガーを使用したアップルパイ風味のビールです。少しぬるめのほうが甘い香りと味が引き立ちます。

りんごは季節の移ろいとともに、つがる、ジョナゴールド、紅玉、シナノスイート、ふじ、とそのタイミングで旬のものを使っています。

秋冬
限定
3月まで



洗って並べる



オープンへ



焼き上がり



釜に投入

パン屋さんのオーブンを借りて500個のりんごをひたすら焼き、その翌日にビールを仕込みます。焼いたりんごは細かく切ってビールのベース麦汁に投入します。

Chocolate Beer

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。

●インペリアルチョコレートスタウト

皇帝の名を持つ黒ビールの王様。泡まで真っ黒！特濃ビターチョコ風味。2年間熟成可能。

●オレンジチョコレートスタウト

国産オレンジを皮ごと使用。香りも味も飲むオレンジ！

●スイートバナスタウト

後味がバナスタウト。4種の中で最も甘口。

●バナナチョコレートスタウト

大人のチョコバナナの味わい。300kgの本物のバナナを使用。2019年限定フレーバー。



4月14日発売

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



4月25日発売

Pineapple Ale

【パイナップルエール】

約600Kgの手切りゴールドエンパイナ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。

春夏限定



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“かいごがね”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。



ボジョレー
同時解禁

el Diablo Barley Wine



Un ángel Wheat Wine

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。

