

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。果実と麦汁を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。

9月5日
発売

FRESH HOP IPA

【フレッシュホップIPA】

この時期だけの、摘みたて生ホップ仕込み

今夏、山梨県北杜市で収穫した国産1号ホップ「かいこがね」を使用したビールです。

通常のホップは長期保存が出来るよう加熱処理が施されていますが、

これは収穫後すぐのホップを<生>のまま使用しています。弾けるホップ感に、キリッとドライな飲み口。
“ホップのシャンパン”



秋冬限定
9月26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ススメです。



11月21日
解禁

冬限定

el Diablo / Un angel 【麦のワイン】

麦芽とホップを膨大な量使用し、アルコールをワイン並に高め、長期熟成を可能にしたビール。シャンパンと同じ瓶内二次発酵仕上げ。

*写真は2018年のものです。
2019年はデザインが変わります。

ウィンターフルーツ タルトエール

【Winter Fruit Tart Ale】

足柄の完熟いちじくに、りんご、ジンジャー、シナモンを使用。いちじくタルトのような甘くスパイシーな味わい。



バレンタイン
限定

春季
限定

チョコレートビール 【Chocolate Beer】

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引き出したビール。毎年、限定フレーバーを含む4種類で登場。

サンクトガーレンさくら 【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。

