

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!」と虜になってしまうほど。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オススメです。



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。

【麦のワイン2019】 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。



11月21日
発売

販売中

11月28日
発売

フレッシュホップIPA 【 FRESH HOP IPA 】

山梨県の国産ホップ1号“かいこがね”を収穫後、即、仕込みに使用。採れたてホップのフレッシュな香りが弾けます。

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。

2020年
1月9日
発売

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 【 Sankt Gallen 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。

春夏
限定

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。国際ビール大賞のフルーツビール部門で4度日本一に輝く。

Pineapple Ale 【 パイナップルエール 】

約600Kgの手切りゴールデンパインを使用した春夏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。