

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。

期間限定販売中

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”のようなビールです。



11月21日
解禁



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。

冬限定

ウィンターフルーツ タルトエール

【 Winter Fruit Tart Ale 】

定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



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。

春季
限定

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。



春夏
限定



湘南ゴールド 【 Shonan Gold 】

神奈川が12年の月日をかけて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。

春夏
限定

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。

