



サンクトガーレンさくら

【Sanktgallen Sakura】

桜の花・桜の葉を使用した 春季限定“桜餅風味ビール”

“天下第一の桜”と称される長野県高遠の桜の花を使用した、香りも味わいも桜餅のようなビールです。

海老名の泉橋酒造栽培の酒米「楽風舞(らくふうまい)」を併せて原料に使用。

お米特有のふくよかな甘さで、道明寺桜餅の皮のような風味を表現しています。



泉橋酒造の酒米で道明寺桜餅のような味わい



桜の収穫から自分たちで行っています



4月14日
発売

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。

◆インターナショナル・ビアカップ2008金賞、2009金賞、2010銀賞、2011銀賞、2012金賞、2013銅賞、2014銀賞、2015銀賞、2016銅賞、2017銀賞◆ワールド・ビア・アワード2011Asia's Best、2013 Asia Silver◆2012神奈川県知事賞◆2016世界に伝えたい日本のビール8選



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。



アップルシナモンエール 【Apple Cinnamon Ale】

カラメル麦芽のクク深いビールに500個の焼リンゴとシナモン、メープルシュガーを合わせたアップルバイ風味のビールです。



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。



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。



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。



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種類が登場。

