



サンクトガーレンさくら

[Sanktallen 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



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。少しゆ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。



洗って並べる



オーブンへ



焼き上がり



釜に投入



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。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。



冬限定
終了間近

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。



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。



初秋
限定

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。



ボジョレー
同時解禁

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。



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種類が登場。

