

Chocolate Beer

高温で焙煎した麦芽“チョコレート麦芽”でほろ苦いビターチョコのような風味を引き出したビールです。

オレンジ チョコレートスタウト

国産オレンジを皮ごと使用。
香りも味も飲むオレンジジュース!

王道 インペリアル チョコレートスタウト

皇帝の名を持つ黒ビールの王様。泡まで真っ黒!特濃ビターチョコ風味。2年間熟成可能。

ダブル チョコレートスタウト

2種類のミントの清涼感弾ける
2020年限定チョコビール。

限定 スイートバニラ チョコレートスタウト

後味がバニラチョコ。
4種の中で最も甘いです。

Valentine's
Day 2020



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。ぬるめのほうが甘い香りと味が引き立ちます。

りんごは、つがる、ジョナゴールド、紅玉、シナノスイート、ふじ、と季節の移ろいで旬のものを使っています。

Apple
Cinnamon
Ale

秋冬
限定
3月まで

ウィンターフルーツタルトエール

いちじくタルトのような味わいのビール

神奈川県足柄の完熟いちじくをメインに、りんご、ジンジャー、シナモンを使用。完熟いちじくのジャムのような濃厚な甘さに、りんごの爽やかな酸味をプラス。ジンジャー、シナモンはジンジャーブレッドのようなスパイシーなタルト感を出しています。冬季限定の甘くスパイシーな味わい。

WINTER
FRUIT
TART
ALE



冬季
限定



サントガーレンさくら

【Sankt Gallen Sakura】

桜の花・桜の葉を使用した
春季限定“桜餅風味ビール”

長野県伊那市高遠の桜の花・桜の葉を使った桜餅風味のビールです。長野県伊那市高遠の桜は「天下第一の桜」と称され「さくら名所100選」にも選ばれています。



通常、ビールは大麦麦芽を使用しますが、このビールには小麦麦芽を主原料に使用。小麦は大麦よりもタンパク質が多いため、柔らかく優しい口当たり。ビールの苦味の基になるホップの使用は抑え、高遠の桜の花びらと葉で風味付けをしています。



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。



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。

Pineapple Ale

【パイナップルエール】

春夏
限定

初秋
限定

FRESH HOP IPA

【フレッシュホップIPA】

山梨県の国産ホップ1号“かいこがね”を収穫してそのまま使用したビールです。生ホップならではのフレッシュな香りが弾けます。

