



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。



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!



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。



限定

ダブルメント
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。



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。





冬限定
発売中

アップルシナモンエール 【 Apple Cinnamon Ale 】

カラメル麦芽のkok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のビールです。



冬限定
発売中

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

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。



春夏
限定

Pineapple Ale 【 パイナップルエール 】

約600kgの手切りゴールドエンバ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。