

2026
1月9日
発売

CHOCOLATE BEER

チョコレートビール 2026

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。恒例の3種類と、毎年限定のフレーバーが1つ登場。2026年はラズベリーチョコレートスタウト。

●**スイートバナラスタウト** [バレンタインver.]
後味がバナラチョコ。4種の中で最も甘口。

●**ラズベリーチョコレートスタウト**
2026年限定。麦芽量30%分のラズベリー使用。濃厚なビターチョコの中に、ラズベリーの甘酸っぱさがくっきり。

●**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ェット!

●**インペリアルチョコレートスタウト**
泡まで真っ黒。濃厚ビターチョコ風味。
2年間熟成可能。発売21年目の王道品。



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、シナモン、メープルシュガーを使用したアップルパイのような香りと味わいのビールです。



WINTER FRUIT TART ALE

秋冬限定

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

神奈川県足柄いちじくをメインに、りんご、ジンジャー、シナモンを使用。甘くスパイシーな味わいです。

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。

2026
2月19日
発売

サントガーレンさくら
【Sankt Gallen 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。

2026
4月14日
発売

湘南ゴールド
【Shonan Gold】

神奈川のオリジナル柑橘を皮も果汁も捨てる部分なく丸ごと使用。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。

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デンパインを使用。果実と麦汁と一緒に発酵させることで、ほのかに甘い泡までジュースィーです。

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。

秋限定

和梨のヴァイツェン
【Japanese Pear Weizen】

小麦ビールのヴァイツェンに、細切れの梨、梨ペースト、梨ジュースを3段階に分けて投入。瑞々しくフルーティー。