

# Apple Cinnamon Ale

アップルシナモンエール

秋冬限定  
販売中

焼きりんご使用のアップルパイ風味

カラメル麦芽を使ったコク深いビールに500個の焼きりんご、シナモン、メープルシュガーを合わせたアップルパイのような風味のビールです。

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。



期間限定  
クリスマスラベル



洗って並べる



オープンへ



焼き上がり



釜に投入

パン屋さんのオープンを借りて500個のリンゴをひたすら焼き、その翌日にビールを仕込みます。焼いたリンゴは細かく切ってビールのベース麦汁に投入します。

11/20  
解禁

**el Diablo**  
Barley Wine

“悪魔”という名の  
大麦のワイン

麦の  
ワイン

麦芽は通常比3倍、ビールの苦味と香りのもとになるホップは7倍使用。濃さ、苦味、香り、どれもが普通のビールが束になってもかなわない悪魔のようなビールです。

小麦のワインと比較して  
ホップの苦味、香りが強いです



**Un ángel**  
Wheat Wine

“天使”という名の  
小麦のワイン

通常の約3倍の麦芽を使用したことに加え、麦汁の濃い部分だけでつくっています。小麦麦芽によるトロっと濃密な飲み口は他のビールと一線を画すインパクトです。

大麦のワインと比較して  
麦芽の甘味、液のとろみが強いです



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。



春夏限定

### 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シーです。



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。



春限定

### 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、ふんわり桜餅味のビールです。