

Valentine's
Day 2026

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。

●スイートバナスタウト

濃厚な黒ビールにバナラの香り。
後味がバナラチョコのようでも甘口。

●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。

限定

●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。

王道

●オレンジチョコレートスタウト

マーマレードと同じ橙オレンジを使用。
香りも味も飲むオレンジジュース!

限定
発売中

サンクトガーレンさくら

【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”

「天下第一の桜」と称され「さくら名所100選」
にも選ばれるなど全国的にも有名な、長野県伊
那市高遠の桜の花と葉を副原料に使用した
ビールです。

通常のビールに使う大麦麦芽に併せて、小麦
麦芽を使用した柔らかな飲み口。
泉橋酒造が栽培した酒米「楽風舞(らくふうま
い)」も併せて使用し、道明寺の皮のような甘味
をプラス。
香りも味わいも桜餅のようなビールです。

2月19日
発売

秋冬
限定

アップルシナモンエール 【Apple Cinnamon Ale】

カラメル麦芽のコク深いビールに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パイ風味のビールです。



冬限定

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。



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。



年末
限定

賀正ビール 【Gasho Beer】

神奈川の柚子60kgを丸ごと使用。小麦麦芽を使用した柔らかな飲み口に、柚子が華やかに香ります。



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パインを使用。果実と麦汁を一緒に発酵させることで、ほのかに甘い泡までジューシーです。



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。

