

サンクトガーレンさくら

【Sanktallen 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い飲み口。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。

春限定
発売中



4/12
発売

ORANGE



湘南ゴールド【Shonan Gold】

泡からゲップまでオレンジ風味

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。

春夏限定

9月末までの限定販売
Spring-Summer

4/25
発売

PINEAPPLE



Pineapple Ale【パイナップルエール】

ほのかに甘い泡までジュシー

約600Kgの手切りゴールドデンパインを使用した春夏限定のフルーツビールです。果実と麦汁を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。

Chocolate Beer 2024

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。2024年は塩キャラメルチョコレートスタウト。



●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!

●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。

●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。

●塩キャラメルチョコレートスタウト

自家製焦がしキャラメルとキャラメル麦芽の香ばしい甘味。



冬限定

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パイ風味のビールです。



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。



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。



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。

