

Chocolate Beer

濃厚ビターなチョコビール

Valentine's Day
限定
発売中

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。

●塩キャラメルチョコレートスタウト

2024年限定。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。

限定

●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。
アルコールも高く2年間熟成が可能。

王道

●スイートバニラストウト

後味がバニラチョコ。
4種の中で最も甘口。

サンクトガーレンさくら

[Sankt Gallen Sakura]

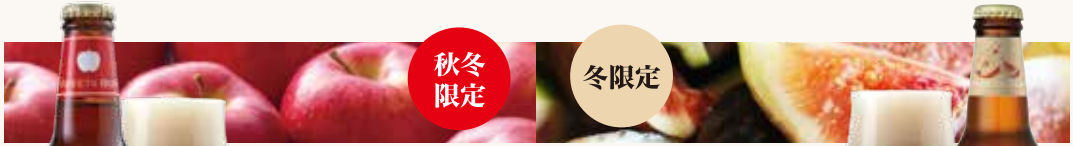
桜の花・桜の葉を使用した
春季限定“桜餅風味ビール”

「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プラスして、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。

春季限定
2月21日
発売



秋冬
限定

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。

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

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。

Pineapple Ale 【 パイナップルエール 】

約600kgの手切りゴールデンパイナップルを使用。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

ボジョレー
同時解禁



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。

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。

