



# 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。

## ●ティラミスチョコレートスタウト

2025年限定。オーツ麦と乳糖のクレーミーさの後に珈琲のほろ苦い余韻。

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20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!

## ●スイートバナナスタウト

濃厚な黒ビールにバナナの香り。後味がバナナチョコのようで最も甘口。



2025  
1/10  
発売



## 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風味のビールです。ぬるめのほうが甘い香りと味が引き立ちます。

## Apple Cinnamon Ale

秋冬  
限定

## 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”と称される長野県伊那市高遠の桜の花を使用。小麦麦芽と相まって、桜餅のほのかな味わいのビールです。



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。

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。



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。

ボジョレー  
同時発売

### 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。

