

2017年7月下旬に「Far Yeast Tokyo ~Craft Beer & Bao」オープン！5月31日よりクラウドファンディングプロジェクトを開始



Far Yeast Brewing株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：山田司朗、以下「Far Yeast Brewing」）は、[2017年7月](#) 下旬、『Far Yeast Tokyo ~Craft Beer & Bao』を渋谷2丁目にオープンいたします。

同店舗は、現在世界13カ国で販売されている「馨和 KAGUA」シリーズと、「Far Yeast 東京を奏でる」シリーズが常時樽生でお楽しみいただける、同社初となる直営店舗です。

また、同店舗オープンに向けて、本日[5月31日](#)

より株式会社サイバーエージェント・クラウドファンディング「Makuake」にて支援プロジェクトを開始いたします。

【店舗コンセプト】

『Far Yeast

Brewingのクラフトビール』と『ジャパニーズスタイルBao』の2本柱をコンセプトとして、Far Yeast Brewingの基幹ブランド「馨和 KAGUA」・「Far

Yeast」シリーズのビールが常時樽生で楽しめるお店であるとともに、日本ならではの食材や調理法でアレンジした「Bao（包(ぱお))」が楽しめるお店にしました。

昼は周辺エリアに勤務する方のカフェ利用やランチのテイクアウトなど、夜はクラフトビールを軸に大人が集まる酒場としての利用シーンをイメージしています。

【フードコンセプト】

看板メニューはロンドンやニューヨークで人気のBao（包）。「包む」という漢字が表す通り、ふわふわとした中華蒸しパンのような生地に様々な具を挟んだ、アジアのハンバーガー的メニューです。

Far Yeast

Brewingの直営店の構想において、クラフトビールに合わせるオリジナリティのあるメニューを考える中、ロンドン・ニューヨーク・香港などの出張中にBaoと出会いました。

様々な食材との相性が良くアレンジが効くBaoは、各国で独自に進化し人気を博しています。ビールと同じように海外展開も視野に入れ、海外の人にも喜んでもらえるような新しい価値を提供したいとの思いから、「ジャパニーズスタイルのBao」にたどり着きました。

全ての料理のプロデュースは、人気和食店「食幹」（渋谷）や、「いいとeat」（麻布十番）などを手がける株式会社ディスカバリーが担当します。フラッグシップメニューのBao以外にも、「食幹」料理長の金子氏、「いいとeat」料理長の江澤氏プロデュースによる季節折々のメニューがお楽しみいただけます。

【店舗詳細】

店舗名：Far Yeast Tokyo ~Craft Beer & Bao
住所：[東京都渋谷区渋谷2丁目6番8号](#) サラ青山1階
アクセス：渋谷駅徒歩6分 表参道駅徒歩8分
営業時間：12時~23時（予定）
座席：30~40席（スタンディング含む）

Far Yeast Brewing株式会社 代表取締役 山田司朗より
今回この店舗プロデュースに携わっていただいた、ディスカバリーの幹さんとエイリアスの田嶋さんは同い年ながら、僕がとてもとても尊敬する二人です。そんな二人とチームを組んでお店をできるとは、これ以上ワクワクすることはありません。

「和の食卓に映える」コンセプトの「馨和 KAGUA」、自社醸造を開始した「Far Yeast」、どちらも思いのつまったクラフトビールです。直営店をオープンするにあたり、食事もビールと同じくらいこだわりの詰まったものをご用意したいという思いから、フードメニューの開発にも熟考を重ね、Baoの具も生地も徹底的にこだわり抜きました。絶対楽しいお店にします。皆さん応援よろしく申し上げます！

株式会社ディスカバリー 代表取締役 佐藤幹様より
(Far Yeast Tokyo~Craft Beer & Bao 料理プロデュース担当)
私がこの仕事で一番大切にしていることは「ひとを楽しませる」ということです。山田さんからお話をいただいた時に、はじめに考えたのはディスカバリーと同じく、「ひとを楽しませる」お店をFar Yeastさんと一緒に作っていきたいということです。私は今まで和食を主にやってきましたが、中華のBaoに挑戦するということで、新しい挑戦となります。ディスカバリーらしさを出した新しいBaoを創造し、Far Yeastさんの世界と融合していきたいと考えています。応援よろしくお願いたします。

合同会社エイリアス 代表 田嶋伸浩様より
(Far Yeast Tokyo~Craft Beer & Bao 店舗ディレクション担当)
山ちゃん（山田司朗）から店舗ディレクションの依頼が来たときは、一緒に仕事ができると思って正直嬉しかったです。そして山ちゃんから紹介された、ディスカバリー幹さんも初めてお会いしてから一瞬で彼の虜に笑。凄いメンバーの中僕でいいのかな？なんて思ったりもしていますが、尊敬出来るお2人との仕事と言う事でスタートからワクワクしております。Far Yeast Tokyoから日本だけではなく世界に向けて発信！表現！出来たらとおもいます。Far Yeast Brewingがしかける「Craft Beer & Bao」の世界感を皆さんにはやく堪能して頂きたいですね。

また、店舗オープンに向けて、株式会社サイバーエージェント・クラウドファンディング「Makuake」にて、クラウドファンディングプロジェクトを開始します。

【プロジェクト概要】

プロジェクト名：Makuake
クラウドファンディングプロジェクト『日本発・世界で人気のクラフトビール、Far Yeast

の直営店を渋谷に作る！』

プロジェクト開始日時：2017年5月31日 AM11:00～

プロジェクトページ：<http://www.makuake.com/project/faryeastbrewing/>

リターンメニュー（一部）

- ・ 4,000円コース：Far Yeast Brewing 自社醸造のビール6本お届け
- ・ 13,000円コース：半年間1杯無料パスポート
- ・ 100,000円コース：あなたの元へ出張サービス
- ・ 3,600,000円コース：世界に一つ、オリジナルビール醸造

【Far Yeast Brewing株式会社について】

“Democratizing

beer” - 「産業化によって画一的な大量生産商品になってしまったビールの多様性と豊かさをもう一度取り戻す」、というミッションのもとに活動しています。和の馨るエール「馨和 KAGUA」と、東京 Tokyoをテーマにした「Far Yeast」、2つのクラフトビールブランドを展開しており、個性あふれるビールを世界へ向けて発信しています。

【Website】<http://www.faryeast.com/>

【Facebook】<https://www.facebook.com/kagua.beer/>

【Twitter】<https://twitter.com/faryeastbrewing>

【Instagram】<https://www.instagram.com/faryeastbrewing/>

【お問い合わせ先】

Far Yeast Brewing株式会社

担当：村田萌（むらたもえ）

Email：faryeast@faryeast.com

TEL：080-4956-0896

Generated by ふれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>