限定醸造「Far Yeast ももシトラスゴーゼ」を発売

Far Yeast Brewing株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：山田司朗）は、2018年4月5日（木） よりクラフトビールブランド「Far Yeast」の限定醸造「Far Yeast ももシトラスゴーゼ」（ファーイースト モモシトラスゴーゼ）を発売します。

「Far Yeast ももシトラスゴーゼ」は、山梨県産の桃ピューレと、3種類の柑橘類（晩白柚、ゆず、八朔）、塩を使用したフルーツゴーゼです。

桃は、「Far Yeast Peach Nightcrawler」にも使用した、山梨市の人気カフェ「桃農家カフェラペスカ」を運営している桃農家「ピーチ専科ヤマシタ」（本社：山梨県山梨市、代表取締役 山下一公）の桃ピューレを使用しました。

晩白柚は、大きいものでは直径約 25cm にもなり、柑橘類の中では世界最大級の大きさを誇っています。国内では約 95%以上が熊本県で生産されており、「Far Yeast ももシトラスゴーゼ」は晩白柚の名産地の一つである熊本県八代産のものを使用 しました。

贅沢に使用した3種類の柑橘類に加え、「シトラ」と「モザイク」のホップを使用したことで、ホップ由来の柑橘風味も加わり、甘みと酸味がバランスした新しいフルーツゴーゼとなりました。

Far Yeast Brewing株式会社 醸造チームより
「桃を使ったビール第２弾は、ケトルサワーリングによる乳酸発酵を行なったフルーツゴーゼスタイルです。桃の甘いアロマと３種の柑橘による爽やかなシトラス香、乳酸発酵の酸味に塩を加えた、複雑かつ上品なテイストをお楽しみいただければと思います。」

同商品は樽とボトルの2商品で展開予定です。樽・ボトルともに4月5日（木） より全国販売開始予定です。

当社では今後も限定醸造品などの新アイテムを取り入れ、日常の様々なシーンでたくさんの皆様に喜んでいただける商品の提供を目指します。

【商品概要】
商品名：Far Yeast ももシトラスゴーゼ
出荷開始日：樽・ボトルともに4月5日（木）
価格：オープン価格
原材料：大麦麦芽・小麦・桃・晩白柚・ゆず・八朔・ホップ・糖類（二次発酵用）
アルコール度：4.5%
IBU：10
スタイル：フルーツゴーゼ*
仕様：15L樽及び330mlボトル

*ゴーゼとは、乳酸発酵と塩を加えて作られることで酸味、酵母由来のスパイシーなキャラクターと爽やかさが一体となった複雑な味わいが特徴のドイツ・ライプツィヒ発祥のビアスタイルです。

公式ストアページ（https://faryeast.stores.jp/）では、4月中旬頃から発売予定です。

【「Far Yeast」について】
Far Yeastブランドは、2014年4月 に誕生した「馨和 KAGUA」に続く Far Yeast Brewing株式会社による2番目のブランドです。東京を拠点に活動するクラフトビールの会社として、世界に誇る「東京 Tokyo」から様々なビールの魅力を世界に発信したいとの想いのもと、2017年4月28日より自社工場「源流醸造所」で醸造を開始しました。「源流醸造所」では、東京都の水源のひとつである多摩川源流の水を使用し、華やかで、伝統と最先端が混じりあいながら日々進化していく「東京 Tokyo」をテーマとした「東京ブロンド」、「東京ホワイト」、「東京IPA」及び「FINAL CUT Session Ale」の4種類の定番商品や、限定商品の醸造を行なっております。

【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/faryeast/
【Twitter】https://twitter.com/faryeastbrewing
【Instagram】https://www.instagram.com/faryeastbrewing/

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com