限定醸造「Far Yeast BICYCLE COFFEE IPA」2種を発売

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、サンフランシスコベイエリア生まれのロースタリー「BICYCLE COFFEE TOKYO」とのコラボレーションビール第2弾として、クラフトビールブランド「Far Yeast」の限定醸造「Far Yeast BICYCLE COFFEE IPA Medium Roast」（ファーイースト バイシクル コーヒー アイピーエー ミディアムロースト）と「Far Yeast BICYCLE COFFEE IPA Dark Roast」（ファーイースト バイシクル コーヒー アイピーエー ダークロースト）を発売します。

「Far Yeast BICYCLE COFFEE IPA Medium Roast」は、ベルジャンIPAをベースに、サンフランシスコベイエリアを拠点としたロースタリー「BICYCLE COFFEE TOKYO」のシングルオリジンのコーヒー豆を香り付けに使用したコーヒーIPAです。

2017年10月 に発売した「Far Yeast BICYCLE COFFEE IPA」はBLEND（煎り具合の違うフルーティーな2種類のグアテマラ産と、甘みが特徴のエチオピア産のコーヒー）を使用しましたが、今回はシングルオリジンコーヒー2種に挑戦しました。
「BICYCLE COFFEE IPA Medium Roast」は、浅煎り豆のフルーティーさと酸味を感じる「Asdeflor, Huehuetenango, Guatemala」、「BICYCLE COFFEE IPA Dark Roast」は中煎り豆の香ばしさと甘さが溢れる「El Platanillo, San Marcos, Guatemala」で香り付けをしました。
ビールファンはもちろん、コーヒーファンにも飲んでいただきたいコーヒーIPAに仕上げました。

同商品は樽とボトルの2商品で展開予定です。4月27日（金） から始まる「肉フェスOSAKA 2018」と4月28日（土） から始まる「クラフトビール新酒解禁祭り」で樽を先行開栓します。その後、樽・ボトルともに5月7日（月） より全国で一般販売開始予定です。

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。

【BICYCLE COFFEE IPA Medium Roast 商品概要】
商品名：Far Yeast BICYCLE COFFEE IPA Medium Roast
販売開始日：「肉フェスOSAKA 2018」と「クラフトビール新酒解禁祭り」で先行開栓。
その後、樽・ボトルともに5月7日（月） 一般販売開始
価格：オープン価格
原材料：大麦麦芽・ホップ・コーヒー・糖類
農園：Asdeflor, Huehuetenango, Guatemala
アルコール度：6.0%
スタイル：コーヒーIPA
仕様：15L樽及び330mlボトル

【BICYCLE COFFEE IPA Dark Roast 商品概要】
商品名：Far Yeast BICYCLE COFFEE IPA Dark Roast
販売開始日：「肉フェスOSAKA 2018」と「クラフトビール新酒解禁祭り」で先行開栓。
その後、樽・ボトルともに5月7日（月） 一般販売開始
価格：オープン価格
原材料：大麦麦芽・ホップ・コーヒー・糖類
農園：Asdeflor, Huehuetenango, Guatemala
アルコール度：6.0%
スタイル：コーヒーIPA
仕様：15L樽及び330mlボトル

※同商品は公式ストアでの販売は行ないません。

【BICYCLE COFFEEについて】
2009年サンフランシスコベイエリアで創業。フェアトレードされた最高品質のサステイナブルコーヒーを自家焙煎し、自転車で取引先にデリバリーしているロースタリーです。日本では2013年から東京支部としてBICYCLE COFFEE
TOKYOをオープンさせ、日々フレッシュなコーヒーを販売しています。
Website https://www.sun-west.co.jp/bicyclecoffee

【「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」及び「東京 IPA」の三種類の定番商品や、東京の今を切り取ったような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/

【お問い合わせ先】
Far Yeast Brewing株式会社
担当：村田
Email：faryeast@faryeast.com
TEL：080-4956-0896

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