限定醸造「馨和 KAGUA 」IPA 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5月23日に、クラフトビールブランド「馨和 KAGUA」の限定醸造「IPA」（アイピーエー）を発売します。

「馨和 KAGUA」IPAは、既存の「馨和 KAGUA」シリーズで使用している和のハーブのうち、高知県馬路村産の「柚子」と、シトラをはじめとした「柑橘系の香りのホップ」を効かせた、フレッシュで鮮やかな香りが特徴のベルジャンIPAです。瓶内二次発酵による柔らかな炭酸と、トラピスト酵母由来の香りがお楽しみいただけます。

また同商品は、2017年5月 に発売された「馨和 KAGUA」Japanese Citrus Saison以来、「馨和 KAGUA」シリーズでは1年ぶりの限定商品です。

ラベルカラーには、日本の伝統色から「柚葉色」(ゆずはいろ)を選び、柚子の香りとホップの青々しさを表現しました。文字通り柚子の葉に由来する色で、「ゆばいろ」と読まれることもあります。
既存の「馨和 KAGUA」のラベルは、Blancは胡粉色、Rougeは茜色、Saisonは鬱金色という日本の伝統色を採用しています。「紅白」のおめでたさと「金」を思わせる鬱金の3色で展開していた「馨和 KAGUA」にIPAの柚葉色が加わることで、より華やかに場を引き立てます。

同商品は20L樽及び330mlボトルの2種類で展開予定です。樽、ボトルともに5月23日より販売開始予定です。
また、同商品は日本に加えて、香港、台湾、韓国で販売されます。

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：「馨和 KAGUA」IPA
販売開始日：2018年5月23日 （在庫が無くなり次第終了）
価格：オープン価格

原材料：大麦麦芽、ホップ、糖類、柚子
アルコール度：7.0%
スタイル：ベルジャンIPA
仕様：20L樽及び330mlボトル

本日より公式ストアページにおいて、ご注文のご予約を受け付けます。
- 「馨和 KAGUA」 IPA 330mlボトル 6本セットご予約ページ
https://goo.gl/RhFDYK

お届けは6月上旬頃を予定しております。別の商品と一緒にお買い求めいただいた場合、こちらと同時にお送り致します。

【「馨和 KAGUA」について】
「和の食卓に映えるかぐわしさ」をコンセプトに企画したオリジナルレシピ（調合）で、日本を象徴するハーブである柚子と山椒を使い、パートナーであるベルギーの委託醸造所で醸造しています。
小麦を使った淡色上面発酵の「Blanc」と、ロースト麦芽を使った濃色上面発酵の「Rouge」の2つのラインナップがあり、白ワインと赤ワインのように料理との相性によって楽しむことができるのが大きな特徴です。
ミシュランガイドで星を獲得している有名人気店をはじめとして、海外の高級ホテル・レストランなどでもお取り扱いいただいております。

【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