Far Yeast Brewing
源流醸造所×海外コラボレーションビール第2弾 限定醸造「Far Yeast Imperial Peach」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7月23日（月） より、限定醸造の「Far Yeast Imperial Peach」（ファーイースト インペリアル ピーチ）を発売します。

「Far Yeast Imperial Peach」は、オランダ・アムステルダムのBrouwerij de Prael（デ・プラエル醸造所）と、Far Yeast Brewingのコラボレーション商品です。
同商品は、ベルギーの伝統的な製法で作られた、Brouwerij de Praelのフラッグシップビール「Tripel」（トリペル）をベースにしたウィートエールです。Far Yeast Brewingのアレンジとして桃の果汁を使用したことで、アルコール度数は7.0%ながらスッキリ爽やかに飲める一品に仕上げました。

Brouwerij de Prael 醸造チームより
「We hope to get our brand known in Japan and spread Far Yeast Brewing’s brand known in the Netherlands. By joining our knowledge, we hope to bring great beer to more people all over the world.
We hope everybody will enjoy our beers and will get curious for our other beers. And hopefully they will get to know about our mission, which is living in an inclusive society, and share our vision. People & beer, a great combination. Kanpai!」
（訳：De Praelのブランドが日本でたくさんの人に知っていただけること、そしてFar Yeast Brewingのブランドがオランダで広がることを期待しています。また、わたしたちの社会貢献活動により、世界中の多くの人々に素晴らしいビールを提供していきたいと考えています。
皆さんに私達のコラボレーションビールとDe Praelのビールもお楽しみいただきたいです。そして我々のミッションである、ハンディキャップを持つ人の雇用に積極的に行なっていることを知って、さらにシェアしていただければ嬉しいで

す。人とビール、この素晴らしいコンビネーションに。乾杯！）

同商品は樽とボトルの2種類で展開予定です。樽・ボトルともに7月23日（月）
より全国で販売開始予定です。

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 Imperial Peach
販売開始日：樽・ボトルともに7月23日（月）　（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・小麦麦芽・桃果汁・ホップ・糖類
アルコール度：7.0%
IBU：30
スタイル：ウィートエール
仕様：15L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。
・Far Yeast Imperial Peach 330ml ボトル 6本セットご予約ページ
http://bit.ly/2mtzd0D
・Far Yeast Imperial Peach 330ml ボトル12本セットご予約ページ
http://bit.ly/2mtzzV1

お届けは7月下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。

【Brouwerij de Prael（デ・プラエル醸造所）について】
元精神科の看護師である創業者、Arno Kooy（アーノ・コーイ）とFer Kok（フェル・コック）がビールで社会貢献をしたいとの思いから、2002年にオランダ・アムステルダムに設立しました。
ハンディキャップを持つ人の雇用に積極的に取り組んでいます。
フラッグシップ商品の「Tripel」をはじめとした伝統的な製法で、6種類の定番商品のほか、限定商品も醸造しています。2018年春に日本初上陸。

Website https://www.deprael.nl/

【日本での販売代理店 お問い合わせ先】
Craftbeer Gau's
担当：山本
TEL：070-1538-0829
Email：yamamoto@gaustokyo.net

【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