

Far Yeast Brewing

源流醸造所×海外コラボレーションビール第3弾 限定醸造「Far Yeast Kriek in the flesh」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8月](#)中旬より、限定醸造の「Far Yeast Kriek in the flesh」（ファーイースト クリーク イン ザ フレッシュ）を発売します。

「Far Yeast Kriek in the flesh」は、アメリカ・オレゴン州ポートランドのブルワリー「Culmination Brewing」（カルミネーションブルワリー）と、Far Yeast Brewingのコラボレーション商品です。同商品は、ケトルサワーリング手法*を用いて、酸味の強いチェリーの果汁を加えて発酵させたフルーツサワー*です。
*ケトルサワーリング手法とは、別名「クイックサワーリング」とも呼ばれる比較的新しいサワーエールの製法です。仕込装置のボイリングケトル=煮沸釜内で麦汁を乳酸発酵させてビールに酸味をつける手法が一般的です。

鮮やかなルビー色、果実感あふれる香りが広がります。甘みはほとんどなく、チェリーの酸味がほどよく感じられます。後味はドライに仕上がりました。
また、「Far Yeast Kriek in the flesh」の一部を赤ワインのバレルで熟成させています。こちらは熟成後に数量限定で発売予定です。

Culmination Brewing オーナー兼醸造長Tomas氏より

「I very much enjoyed the collaboration with Far Yeast. The brewery was professional and efficient, and your team is talented and innovative. One of the highlights of my trip was standing on the rocks by the waterfall behind the brewery I expect the beer is going to be outstanding and I'm excited to come back and try it.」

(訳：ファーイーストとのコラボレーションはとても楽しい経験でした。ブルワリーはプロフェッショナルかつ効率的で、チームは才能があり革新的でした。今回の私の出張のハイライトは、ブルワリーの裏手の源流の岩場で涼んだことでした。完成したビールは傑出したものになると思います。日本に戻ってテイスティングするのを楽しみにしています。)

同商品は樽とボトルの2種類で展開予定です。[8月4日\(土\)](#)にWatering Holeで、[8月5日\(日\)](#)にKAMIKAZEで行なわれる『Hood To Fuji』 by Culmination Brewingにて先行開栓。その後、樽・ボトルともに8月中旬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 Kriek in the flesh
販売開始日：樽・ボトルともに8月中旬
価格：オープン価格
原材料：大麦麦芽・チェリー果汁・ホップ・糖類
アルコール度：4.5 %
IBU：20
スタイル：サワーエール
仕様：15L樽及び330mlボトル

公式ストアページ (<https://faryeast.stores.jp/>) では、8月中旬頃から予約受付開始予定です。

【リリースイベント】

発売に伴い、下記店舗でリリースイベントを開催いたします。『Hood To Fuji』 by Culmination Brewingと題して、Culmination Brewingが日本のブルワリーとコラボレーションしたビールをお披露目するイベントです。

日時：[8月4日\(土\)](#)
場所：Watering Hole
住所：[東京都渋谷区千駄ヶ谷5-26-5-103](#)
Web：<https://www.facebook.com/events/2361401793986540/>

日時：[8月5日\(日\)](#)
場所：KAMIKAZE
住所：大阪市西区北堀江1-22-21ヒフミヤビル1F
Web：<https://www.facebook.com/events/1114266678728010/>

【Culmination Brewingについて】

2015年、オレゴン州ポートランドで醸造開始。ローカルとペアリングを大切にするブルワリー。20タップ以上のバーに併設された醸造所では、オーナー兼醸造長のTomas Sluiter (トーマス・スライター) を中心に、100種類以上の多種多様なビールを醸造しています。

Website <http://culminationbrewing.com/>

【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 ふれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>