限定醸造「Far Yeastホップ香る東京ブロンド」を成城石井限定で発売

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9月26日（水） より、限定醸造の「Far Yeast ホップ香る東京ブロンド」（ファーイーストホップカオルトウキョウブロンド）を発売します。

「Far Yeast ホップ香る東京ブロンド」は、同社の定番商品である「Far Yeast 東京ブロンド」のレシピをベースに、香りづけのホップに「ネルソンソーヴィン」と「ハラタウブラン」を使用しました。従来のドリンカビリティの高さはそのままに、2つのホップの融合により、白ワインを思わせるふくよかで上品な香りがお楽しみいただけます。

ホップ由来の華やかな香りを存分にお楽しみいただくため、グラスに注いでお召し上がりいただくことを推奨しています。また、ワイングラスのような脚付きのグラスをご使用いただくと、よりアロマのフレーバーが感じられます。

同商品はボトルのみの展開予定です。全国の成城石井（酒販取り扱い店舗*）限定でお買い求めいただけます。
*酒販取り扱い店でも瓶ビールの取り扱いがない店舗がございます。各店舗にてご確認ください。

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 ホップ香る東京ブロンド
販売開始日：9月26日（水）
価格：599円（税別）
原材料：大麦麦芽・ホップ・糖類
アルコール度：5.0%

IBU：35
スタイル：ゴールデンエール
仕様：330mlボトル

【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