限定醸造「Far Yeast Peach Wei」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11月28日(水)

より、八ヶ岳ブルワリー(山梨県北杜市)とのコラボレーションビールとして、クラフトビールブランド「Far Yeast」の限定醸造「Far Yeast Peach Wei 」(ファーイーストピーチヴァイス)を発売します。

Far Yeast Peach

Wei 」は、八ヶ岳ブルワリーの定番商品「ヴァイス(Wei)」のレシピをベースとして、当社の限定醸造「Far Yeast ももシトラスゴーゼ」(2018年1月 発売)や、「Far Yeast Peach Nightcrawler」(2018年3月 発売)にも使用した、山梨市の人気カフェ「桃農家カフェラペスカ」を運営している桃農家「ピーチ専科ヤマシタ」(本社:山梨県山梨市、代表取締役:山下一公)の桃を使用しました。ピーチ専科ヤマシタの桃は、自然の力を活かして果実本来のおいしさを最大限に引き出した「こだわり農法」で育てられています。2018年に収穫し冷凍保存された桃500kgをフードプロセッサーでピューレ状にして使用しました。

八ヶ岳ブルワリー 醸造責任者 松岡風人氏より

「もう二度と仕込みたくないほど大変な作業でしたが、一体感が生まれ、今までにない達成感がありました。ピーチの香りとヴァイスの酵母がバランスよく、ドライで良い仕上がりになっていると思います。お互いのブルワリーのらしさが詰まった感じですね。さすがです。」

Far Yeast Brewing株式会社 醸造チームより

「八ヶ岳ブルワリーとのコラボは、Far Yeast

Brewing源流醸造所のちょうど100回目の仕込みにも重なったメモリアル仕込みになりました。山梨県のブルワリー同士のコラボなので、桃を大量に使ったビールを造りたい!というところまでは良かったですが、500kgのホールの桃を加工するのは正直大変で、八ヶ岳メンバーや、取材に来てくださった記者さんまで桃の加工に巻き込んでなんとか仕込みました。大量の桃とみんなの思いが詰まったPeach

Weiです。あまりにも仕込みが大変なので、今回で最後になるかもしれません(笑)」

当社と八ヶ岳ブルワリーのコラボレーションは、同商品で2回目です。1回目は2018年10月 に、八ヶ岳ブルワリーが得意とするジャーマンスタイルのラガーと当社が得意とするドライホッピングの技術を掛け合わせた「トロピカルラガー」を八ヶ岳ブルワリーで仕込みました。

今回発売となる「Far Yeast Peach Wei 」は、樽とボトルの2種類で展開予定です。樽は
11月22日(木) にフォーハーツカフェ(山梨県甲府市)で開催される「Far Yeast Peach Wei 発売記念イベント TOUCH DOWN & FAR YEASTダブルタップテイクオーバー in YAMANASHI 」で先行開栓。その後、樽・ボトルともは11月28日(水) より全国で販売開始予定です。

また、<u>11月30日(金)</u> には、Far Yeast Brewingの直営店Far Yeast Tokyo Craft Beer & Baoで、「Far Yeast Peach Wei 発売記念イベント TOUCH DOWN & FAR YEASTダブルタップテイクオーバー in TOKYO 」を開催します。

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:Far Yeast Peach Wei

販売開始日:樽・ボトルともに11月28日(水)

価格:オープン価格

原材料:桃・大麦麦芽・小麦麦芽・ホップ・糖類

アルコール度:5.7%

IBU: 5

スタイル:ヴァイス

醸造所: Far Yeast Brewing源流醸造所(山梨県小菅村)

仕様:15L樽及び330mlボトル

公式ストアページ (https://faryeast.stores.jp/) では、11月下旬頃から予約受付開始予定です。

発売に伴い、リリースイベントを開催いたします。

Far Yeast Peach Wei 発売記念イベント

TOUCH DOWN & FAR YEASTダブルタップテイクオーバー in YAMANASHI

日時: <u>11月22日(木)</u> 18:00 場所: フォーハーツカフェ

住所:山梨県甲府市丸の内1-16-13 ヤマサビル1F

URL: https://www.facebook.com/events/259234491461131/

Far Yeast Peach Wei 発売記念イベント

TOUCH DOWN & FAR YEASTダブルタップテイクオーバー in TOKYO

日時:11月30日(金) 18:00

場所: Far Yeast Tokyo Craft Beer & Bao

住所:〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2-6-8 サラ青山 1F

イベント当日は「Far Yeast Peach Wei 」の他、当社と八ヶ岳ブルワリータッチダウンのビールも開栓予定です。

【八ヶ岳ブルワリーについて】

1997年ビール醸造所設立。「一番搾り」や「ハートランド」の醸造開発責任者を歴任した山田一 已が手掛けた「飲む人に感動を与えるビール」です。八ヶ岳の雪解け水を仕込み水に使用しすっ きりとしたジャーマンスタイルが特徴。

【八ヶ岳ブルワリー 醸造責任者 松岡風人(まつおかかざと)氏について】 1983年10月8日

広島県府中市生まれ。東京農業大学醸造学科を卒業して2008年に萌木の村㈱に入社。現在に至る。

Website https://www.yatsugatake-beer.com/

【「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」、「東京IPA」及び「FINAL CUT Session

Ale」の4種類の定番商品や、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