# 「Far Yeast」シリーズ初の缶製品 限定醸造「Far Yeast White Import Edition」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、7月11日（木） よりクラフトビールブランド「Far Yeast」初の缶製品として限定醸造「Far Yeast White Import Edition」（ファーイーストホワイト インポートエディション）を発売します。

クラフトビール先進国であるアメリカをはじめとして、ボトルから缶への移行が進んでいます。Far Yeast Brewingも2019年末 2020年頭の販売開始を目標に、自社工場「源流醸造所」への缶充填ライン導入を進めています。缶ビールの製造開始により、一人でも多くのお客様へお届けできるよう、国内外へのさらなる販路拡大を目指します。

自社製缶ビールの製造・発売に先立ち、現在販売している「Far Yeast 東京ホワイト」のレシピを忠実に再現した「White Import Edition」を、香港のGweilo Beerに委託して醸造しました。

小麦とセゾン酵母由来のフルーティーな味わいとドライな後味、アクセントに効かせたホップの香りが華やかに広がります。シンプルなデザインに仕上げた「White Import Edition」をこの夏のお供にお楽しみください。

同商品は缶のみでの展開予定です。7月11日（木） 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 White Import Edition
販売開始日：7月11日（木）

価格：オープン価格
原材料：大麦麦芽・小麦麦芽・ホップ・小麦
アルコール度：5.0%
IBU：20
スタイル：セゾン
品目：ビール
醸造所：Gweilo Beer（香港）
仕様：330ml 缶

【「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」及び「東京 IPA」の3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：050-3135-3926

---

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com