

熱狂のスタジアム観戦のおともに！

FC東京オリジナルクラフトビール 『FC TOKYO GOLDEN ALE』を醸造 5月3日（金）味の素スタジアムで発売!!

Far Yeast Brewing 株式会社（本社：山梨県小菅村、代表取締役社長：山田司朗、以下当社）は、このたび東京を代表するサッカークラブ「FC東京」（東京フットボールクラブ株式会社 本社：東京都調布市、代表取締役社長 川岸 滋也）のオリジナルクラフトビール『FC TOKYO GOLDEN ALE』の醸造を担当いたしました。

5月3日(金・祝)に味の素スタジアムで行われる2024明治安田J1リーグ第11節京都サンガF.C.戦より販売が開始されます。



『FC TOKYO GOLDEN ALE』は、スタジアム観戦をより楽しみ、フットボールとの新たな接点を創出するために企画されました。当社の定番ビールのひとつ『Far Yeast 東京ブロンド』をベースに、新種のホップを加えたフルーティーな香りと軽やかな味わいのゴールデンエール。東京都の水源林が広がる多摩川流域の山梨県小菅村・丹波山村の水を使用して小菅村のFar Yeast 源流醸造所で醸造しました。ホップはFC東京のクラブエンブレムのデザインストーリーでもある「新旧融合」から、全世界のブルワリーで愛用されている王道のカスケード（柑橘系）と、試験品種でまだ正式品種名のない新種のHBC586を使用。柑橘・トロピカルなアロマとフルーティーなホップフレーバーとともに、甘味と苦味のバランスが良

く、ドリンクバリエティ高く仕上げました。FC東京のフットボールスタイルでもある「+1 GOAL（ワンモアゴール）」に倣い、「+1 BEER」。もう1杯飲みたくなるような味わいです。

FC東京オリジナルビール『FC TOKYO GOLDEN ALE』は、5月3日（金）の味の素スタジアムで行われる2024明治安田J1リーグ第11節京都サンガF.C.戦より販売開始。販売場所は青赤パークのあじペン広場（北側広場）にあるFC東京BRキッチンです。価格は、1杯¥1,000（税込）。

【商品概要】



FC TOKYO GOLDEN ALE （エフシートウキョウゴールデンエール）

販売開始日：2024年5月3日(金)
販売価格：1,000円（税込）
原材料：大麦麦芽（外国製造）・ホップ・糖類
アルコール度：5.0%
スタイル：Golden Ale
品目：ビール
醸造所：Far Yeast Brewing源流醸造所（山梨県小菅村）

＜ラベルデザイン＞

外径は、スタジアムを象徴する楕円形。GOLDEN ALEのテキストをエンブレム同様に、TOKYO STRIPEの上にレイアウトしました。TOKYO STRIPEとGOLEDEN ALEが、相手ゴールへ襲いかかり、スタジアムに熱狂を呼び起こします。



【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展開。和の馨るエール「馨和 KAGUA」、東京 Tokyo をテーマにした「Far Yeast」、そして、イノベーティブなビール造りに挑戦する「Off Trail」という3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。

<https://faryeast.com/>

【会社概要】

社名	Far Yeast Brewing株式会社
設立	2011年9月7日
資本金	90百万円
本社所在地	山梨県北都留郡小菅村4341-1
役員	代表取締役社長 山田司朗
事業内容	オリジナルクラフトビールの生産・販売、及び飲食店の運営
URL	https://faryeast.com/

<本件に関するお問い合わせ先>

報道関係者の方はこちら

Far Yeast Brewing株式会社 広報担当：佐々木

Mail : pr@faryeast.com 電話：03-6849-2812

お客様、酒販店様、飲食店様はこちら

Mail: sales@faryeast.com 電話：050-3135-3926