

アップルシナモンの柔らかいフレーバーと
ビネガーの刺激、オークのタンニンが絡み合う
『Off Trail Gimme Forbidden Land』
6月25日（火）販売開始

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）は、イノベティブなビール造りに挑戦するブランド『Off Trail』より、47作目となる『Off Trail Forbidden Land（オフトレイル フォービドゥン ランド）』を6月25日（火）より限定発売いたします。



■樽熟成されたビールの個性と“一期一会”のブレンディングを楽しむ

クラフトビールの新たな可能性にチャレンジするブランド『Off Trail』では、ビール酵母以外の微生物を活かし、木樽で熟成させるバレルエイジングの手法によって、リッチで複雑な味わいを持つユニークなビールを造っています。熟成する樽や環境によって仕上がりが変わるため、2つとして同じものではない一期一会の味わいが魅力です。

当ブルワリーのバレルルームでは、常時約80本の樽熟成ビールが眠っており、その中から毎回ベストな樽の組み合わせを選択・ブレンドして製品となっていきます。

単体では刺激的・個性的すぎる樽も、ビール同士のバランスや、時にはフルーツ、ハーブ、スパイスなどとのかけ合わせによって、重厚さや複雑さを増しながら纏まっていくものも。今作『Forbidden Land』は、最長20ヶ月熟成の樽熟成ビールを用いながら、その特徴的な酸味を活かしたプロダクトです。

■長期熟成によりビネガーさが全面に出たベースビールの良さをどう引き出すかに挑戦

『Forbidden Land』のベースビールブレンドは20ヶ月熟成のSour Blonde Aleと15ヶ月熟成のWheat Strong Ale。Blonde Aleはビネガーのように酸味が強いながらもアップルのニュアンスのあるものを選択。ボディに厚みと複雑さをもたらすためにシナモン入りの樽と、オーク感がよく出ている樽のWheat Strong Aleを合わせ、最後にアップルピューレを加えることでよりジューシーに仕上げました。アップルとシナモン由来の柔らかいフレーバーとビネガーの刺激、オークのタンニンが複雑に絡み合います。

『Off Trail Forbidden Land』は、6月25日（火）12:00よりFar Yeast Brewing 公式Web Storeで数量限定で販売開始。全国のビアバー、飲食店、酒販店への出荷は、6月26日（水）、公式Web Storeでのご購入分は7月2日（火）から順次開始いたします。

【商品概要】



Off TrailForbidden Land（オフトレイルフォービドウンランド）

販売開始日：6月25日(火)

希望小売価格：オープン価格

原材料：麦芽（ドイツ製造、ベルギー製造）、アップルピューレ、糖類、小麦、ホップ、シナモン
アルコール度：7.5%

IBU：-

スタイル：Barrel Aged Sour Ale with Apples and Cinnamon

品目：発泡酒（麦芽使用率50%以上）

醸造所：Far Yeast Brewing源流醸造所（山梨県小菅村）

仕様：330ml/750ml瓶

※オンラインストアでの購入はこちら：<https://faryeast.stores.jp/>

【Off Trail とは】

『Off Trail』は、『馨和 KAGUA』『Far Yeast』の2ブランドに続く取り組みとして2019年11月に誕生した、クラフトビールの新たな可能性にチャレンジするブランドです。「しっかりと舗装された道路」から一線を画し“Off Trail”＝「舗装されていない道」を突き進むイメージから命名されました。ワインや日本酒、ウイスキーに使われた樽でビールを熟成させるバレルエイジングの手法によって、ビール酵母以外の微生物を活かすビール造りにこだわっています。バレルエイジングされたベースビールは樽内の環境によって強い個性を放ち、自然界で起こる化学反応がリッチで複雑な香りを生成します。ベースとなるビールの個性に合わせて、ぶどうや桃といった季節のフルーツ、地域の特産品をブレンドすることでユニークなフレーバーに挑戦しています。

【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

<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