

## 愛媛県宇和島市の柑橘農園「Tangerine」とのコラボレーション ロスビールとポンカンピールを蒸留したアップサイクルジン 『Off Trail - Azeotrope Serendipity』 4月16日(火) 限定発売

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）は、愛媛県宇和島市の柑橘農園「Tangerine（タンジェリン）」（NIA inc. 本社：愛媛県宇和島市、代表：若松優一郎）とコラボレーションし、ジュース製造工程で果汁を絞った後の果皮をロスビール蒸留のボタニカルに使用したアップサイクルな樽熟成ジン『Off Trail - Azeotrope Serendipity』（オフトレイル アゼオトロップセレンディピティ2024年4月17日（火）に数量限定で発売いたします。



「Off Trail - Azeotrope」は、バレルエイジング（木樽熟成）をメインに微生物を活用したビール造りに挑むブランド『Off Trail』の派生プロジェクトとして、2021年に始動しました。ビール造りで培った発酵やバレルエイジングのノウハウを活かしてイノベティブなスピリッツやリキュール造りに挑戦する、ビールと蒸留酒のクロスオーバーブランドです。

新作は、愛媛県宇和島市の柑橘農園「Tangerine」とコラボレーションしたアップサイクルな樽熟成ジン。代表の若松氏は、代々続く農家業に加えてミカンジュースやアパレルのブランドとして「Tangerine」を展開しています。「Tangerine」では、ジュースを絞った後の果皮は捨てずに畑に還元して肥料として再利用しているといいます。ロスビールを蒸留してジンの原酒へとアップサイクルする当社の取り組みに共感いただいた若松氏とタッグを組み、ポンカンジュース加工で絞った後の果皮とロスビールを活用した蒸留酒プロジェクトがスタートしました。

果汁を絞った後のポンカンの皮20kgを譲っていただき、渋みや苦味を抑えてポンカンの香りを抽出するために中果皮を丁寧に取り除いて「Off Trail - Azeotrope」のBeer Distilled Ginにボタニカルとして使用しています。さらに、一緒に送っていただいたポンカンの葉と枝も少量加えることでポンカン畑にいるような、グリーンやウッディなアロマも付与しています。ウイスキー樽で11ヶ月熟成して琥珀色でなめらかな纏まりに仕上げた本作は、フレッシュな柑橘香と、背面に潜むオークのキャラクターを贅沢にお楽しみいただけます。ラベルアートワークは「Tangerine」のポンカンジュースのラベルをデザインするカラージュアアーティストのASOTA氏。Off Trail - Azeotropeの今までの統一されたラベルとは異なる世界観は、今回ご縁があった新しい出会いから生まれた『Serendipity=思いもよらなかった偶然がもたらす幸運』。じっくりと味わいやラベルに目を向けた時、そこに同じ価値観に共感して集うご縁や偶然、生産者の想いを感じていただけると幸いです。

『Off Trail -Azeotrope Serendipity』は、4月16日（火）12:00よりFar Yeast Brewing 公式Web Storeで数量限定で販売開始。公式Web Storeでのご購入分、及び、全国のビアバー、飲食店、酒販店への出荷は4月17日（水）から順次開始いたします。

### 【商品概要】



### Off Trail -Azeotrope Serendipity

(オフトレイル アゼオトロープ セレンディピティ)

販売開始日：4月16日(火)

希望小売価格：オープン価格

原材料：国内製造（スピリッツ）

アルコール分：53.0%

スタイル：Barrel Aged Gin

品目：リキュール

内容量：500ml

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

**【Tangerine について】**

愛媛県宇和島市吉田町で栽培した柑橘を使い、1年を通して5種類の青果と無添加のストレートジュースを製造・販売しています。農業に触れたことがない方々にとって、農業は他の産業と結びついているイメージがないかもしれません。けれど、ここで生み出しているのは誰にとっても身近な食べ物。普段絵や洋服を作っている方々にラベルを描いてもらい、「自分は農業とは縁がない」と感じている人がそれを目にすることで農業が身近な存在であることを知り、また、農業の魅力を知ってもらうきっかけの一つになれるのではないかと考えています。

**【ASOTA (Art Work) について】**

1995年神奈川県葉山町生まれ、大阪在住。

16歳でスケートボードの映像作家として創作活動をスタート。

19歳の時にスケートデッキにコラージュを落とし込んだことをきっかけに、アナログコラージュ制作を次第に本格化させ、現在に至る。

緻密な技術に無数の矛盾を散りばめ「じっくりくるけれど辻褄は合っていない世界」を構築し、スケートカルチャーが持つ都市生活を遊ぶ知恵、「気づきに気づく」ポジティブな目線を表現する。

**【Off Trail – Azeotropeとは】**

ビールと蒸留酒をクロスオーバーするクラフトスピリッツブランドとして2021年10月誕生。微生物を活かしたバレルエイジング手法による先進的なビール造りのプロジェクト「Off Trail」の派生ブランドとして、イノベーティブなスピリッツ、リキュールなどに挑戦しています。モルト由来の蒸留酒を樽熟成するジュネヴァスタイルのスピリッツを中心に、ビール造りで培った発酵やバレルエイジングのノウハウを活かし、蒸留酒の領域に新しい風を送りこむことを目指します。“Azeotrope”とは、沸点の異なる2つの液体をある比率で混ぜた時に、組成比を保ったまま一緒に沸騰する現象“共沸”を意味します。当社のメイン領域であるビールとスピリッツの共生をイメージしたネーミングです。

**【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	<a href="https://faryeast.com/">https://faryeast.com/</a>

<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](mailto: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](mailto:sales@faryeast.com) 電話：050-3135-3926