

好評につき今年も登場！ Far Yeast Brewingの“アウトドア専用ビール” 『Far Yeast noon moon』 5月7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、2023年6月にリリースした“アウトドア専用ビール”の好評を受け、今年も『Far Yeast noon moon（ファーイースト ノーンムーン）』を再醸造、2024年5月7日（火）より販売開始いたします。



■ Far Yeastの“アウトドア専用ビール”

私たちFar Yeast Brewingは、多摩川の源流域で自然豊かな山梨県小菅村に醸造所を構えています。小菅村やその近隣にはキャンプや登山など、自然を求めて来訪する方が多く、当社のスタッフにも、また、当社でもアウトドアアクティビティを愛するスタッフが多く所属しています。自分たちが思い思いの好きな場所で楽しめるビールを造り、そしてそれを、小菅村に訪れる人はもちろん、自然を愛する全ての人に楽しんでほしい、と、2023年6月に『Far Yeast noonmoon』をFar Yeast Brewingの“アウトドア専用ビール”として山梨県及び関東近郊の一部キャンプ場にて数量限定で発売いたしました。

その後、地域の道の駅や酒販店、県内のキャンプ場をはじめ、県外のアウトドアをコンセプトにしたビアバーやカフェなどでの好評を受け、今年も再醸造・限定販売いたします。

■ 大自然に調和するハーバル&ウッディアロマと軽やかなボディ

『noon moon』は、キャンプでのチルタイムや山でのアクティビティなど、様々なアウトドアシーンを邪魔しないアルコール度数4.5%という軽快なボディ、山の空気や香りに調和するアロマフレーバーが大自然の開放感のなかで昼から楽しむBeer Timeをより心地よいものにしてくれます。

Commet, Centennial, Idaho7, Cryo Mosaic, Citra、5種類のホップの投入タイミングをそれぞれ調整しながら、オレンジや花、そして大自然に調和するハーバル&ウッディなアロマを

纏わせました。



コンセプトは「昼からChill」。心地よい風が吹く昼下がり、クロッキングチェアやハンモックに揺られて見上げた先には真昼の月。そんなシーンを思い浮かべて『noon moon』と名付けました。

■多摩川源流の豊かな「自然」と「水」に感謝とエールを

再醸造にあたり、今年も当社と同じく多摩川水系源流（※秋川）に位置する東京都檜原村の環境保全に向けて啓発活動を行う「サクスヒノハラプロジェクト」とコラボレーションしています。

東京本土で唯一の村で、東京最奥の水源地でもある檜原村は、2022年4月に、産廃焼却場の建設計画に直面しました。「サクスヒノハラプロジェクト」は自然環境や流域の人々、そしてユーザーに寄り添い、水源地上流域での産廃施設計画に向き合い、村内外の有志と共に意思表示『やさしい運動』を通じて活動の輪を広げています。

ビール造りにも欠かせない大切な川を守る活動に賛同し、人々の生活の基盤となる「水」に目を向けていただくきっかけづくりとして、本製品の一部を派生プロジェクトオリジナルラベル『BACK TO RIVER（バックトゥーリバー）』とし、共に発信いたします。



『BACK TO RIVER』についての詳細・お問い合わせは[こちら](#)から。

『Far Yeast noon moon』350ml缶製品は、“アウトドア専用ビール”として、5月7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、5月8日（水）から順次開始いたします。

【商品概要】



Far Yeast noon moon（ファーイーストヌーンムーン）

販売開始日：5月7日(火)
希望小売価格：オープン価格
原材料：麦芽(外国製造)、ホップ、糖類
アルコール度：4.5%
IBU：25
スタイル：American Pale Ale
品目：ビール
醸造所：Far Yeast Brewing源流醸造所（山梨県小菅村）
仕様：350ml缶／15L樽

【サクスヒノハラについて】

「それは、やさしい気持ちで応援していくプロジェクト」

檜原村は人口約2000人、村の93%が森林、80%が「秩父多摩甲斐国立公園」に指定される東京最奥の水源地です。2018年には国の「エコツーリズム推進全体構想認定地域」に認定

され、毎年20万人以上の観光客が訪れています。

サンクスヒノハラはこの大切な環境を守り、未来につなげていきたいと共感する、村内外の有志が参画する「やさしい運動」をテーマにしたプロジェクトです。

<https://thankshinohara.jp/>

【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