

暑さを忘れてスッキリ飲めるフルーティーなSour IPA
『Far Yeast Acid House
Double Dry Hopped Sour IPA』
5月21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、夏シーズンのビール需要に向け、多様なスタイルを提案する『Far Yeast Acid House Double Dry Hopped Sour IPA(ファーイースト アシッドハウス ダブルドライホップドサワーアイピーエー)』を、2024年5月21日（火）より数量限定で発売いたします。



Far Yeast Brewingでは、昨年初めてSour IPA『Sour Holic』を醸造しました。最も人気のあるIPAスタイルだけでなく多様なスタイルにチャレンジし、ビアファンのみなさまへ提案していくことで、当社のミッションである「Democratizing Beer-ビールの多様性と豊かさをもう一度取り戻す」を体現していきたいと考えています。

『Acid House Double Dry Hopped Sour IPA』は、トロピカルなエステルが特徴のイースト「Capri」、パイナップルやグアバ等のトロピカルフルーツの香りが特徴のホップ「Elani（エラニ）」を使い、サワー系ながら酸っぱくなりすぎないドリンクブルさを狙いました。5種類のホップを使用し、2回のドライホップを行うことで副原料なしにトロピカルでジューシーな味わいを実現しています。4種類のモルトによる滑らかな口当たり、乳酸菌による優しい酸味でサワー系スタイルながらドリンクビリティを目指しました。

これからの季節、日中から心地よく飲め、BBQなどのしっかりした料理をさっぱりとさせるような、爽快な飲み心地の仕上がりです。

『Far Yeast Acid House eDouble Dry Hopped Sour IPA』5月21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22日（水）から順次開始いたします。

【商品概要】



Far Yeast Acid House Double Dry Hopped Sour IPA

（ファーイースト アシッドハウス ダブルドライホップド サワーアイピーエー）

販売開始日：2024年5月21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

アルコール度：5.0%

IBU：20

スタイル：Sour IPA

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

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