

**最長27ヶ月熟成！樽熟成ビールの酸味と
ベリー&グリオットがバランス**

『Off Trail Gimme Those Fairy Wings』

5月28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、イノベーティブなビール造りに挑戦するブランド『Off Trail』より、46作目となる『Off Trail Gimme Those Fairy Wings（オフトレイルギミーゾーズフェアリーウィングス）』を5月28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”のブレンドिंग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つとして同じものはでき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『Gimme Those Fairy Wings』は、最長27ヶ月熟成という樽を用いながら、ベリーやグリオット（野生さくらんぼ）ピューレでバランスと奥行きを持ったプロダクトです。

■最長27ヶ月熟成。樽熟成ビールの酸味とベリー&グリオットがバランス

『Gimme Those Fairy Wings』は、最長27ヶ月熟成のSour Red Ale と Sour Blonde Aleを

ベースに、ブルーベリー、ラズベリー、クランベリー&グリオットのピューレを合わせた Barrel Aged Sour Ale。ベースビールの持つベリー感やオーク感是好印象であるものの、長期熟成によりビネガーさが全面に出た個性的な樽だったため、この酸味を調和するフルーツピューレを検討し、ブルーベリー、ラズベリー、そしてクランベリー&グリオットのピューレをブレンドしました。特にクランベリー&グリオットはグリオット由来と思われる果皮のようなタンニン感がブレンドにより厚みを与え、ベリーのパワフルなフレーバーは個性的な酸味を複雑さと捉えるには十分な程に全体の調和に寄与しました。時間をかけて個性的に変化した樽熟成ビールの酸味と、フルーツが織りなすさまざまなレイヤーのフレーバーが楽しみいただけます。

『Off Trail Gimme Those Fairy Wings』は、5月28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、酒飯店への出荷は、5月29日（水）から順次開始いたします。

【商品概要】



Off Trail Gimme Those Fairy Wings

（オフトレイルギミーゾーズフェアリーウィングス）

販売開始日：5月28日(火)

希望小売価格：オープン価格

原材料：麦芽（ドイツ製造、イギリス製造）、ブルーベリーピューレ、ラズベリーピューレ、クランベリー&グリオットピューレ、小麦、糖類、ホップ

アルコール度：6.5%

IBU：-

スタイル：Barrel Aged Sour Ale with Mixed Berries and Morello Cherry

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