

超々長期熟成クラフトビール！熟したプラムを思わせる芳醇な香り

新製品『ハレの日仙人 2016』

株式会社ヤッホーブルーイング(長野県軽井沢町)は、『ハレの日仙人 2016』を発売しました。長期熟成クラフトビールの2016年版です。公式通販サイト「よなよなの里」、よなよなエール公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」全店、一部のクラフトビール専門店で販売しています。

■ 日本では希少な「バーレイワイン」

本製品は「バーレイワイン(麦のワイン)」と呼ばれる種類のビールです。ワインのように高めのアルコール度数と、長期熟成によって生まれた複雑な味や香りが特徴です。一般的なビールの熟成期間は1～2週間ですが、バーレイワインは半年以上熟成させる必要があります。長い時間と手間をかけなければならぬため、国内では非常に少数のブルフリー(醸造所)でしか製造されていません。ヤッホーブルーイングでは2011年から『ハレの日仙人』を毎年製造しています。また、『ハレの日仙人』という名前には、「お祝い事や人生の節目に味わってほしい」という想いがこめられています。

■ 超々長期熟成の芳醇な香りとなめらかな口当たり

『ハレの日仙人 2016』は、シェリー酒や熟したプラムのように華やかな香りとお菓子のキャラメルのような甘み、そして香ばしいモルトの余韻が特徴です。アルコール度数は9.5%とやや高めでありながら、ハイアルコールであることを感じさせない、なめらかな口当たり仕上げました。温度による味の変化を楽しみながら、ゆっくりとグラスを傾けていただきたいビールです。

■ ネット通販数量限定販売 飲食店での提供も

公式通販サイト「よなよなの里」にて、数量限定で販売しています。その他、公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」や一部のクラフトビール専門店でお楽しみいただけます。

『ハレの日仙人 2016』製品概要

ピラススタイル(ビールの種類)：バーレイワイン

原材料：麦芽、ホップ

アルコール度数：9.5%

容量：750ml

賞味期限：24ヶ月

希望小売価格：3,000円(税別)



株式会社ヤッホーブルーイング

「ビールに味を！人生に幸せを！」というミッションのもと、日本のビール文化にバラエティを提供し、お客様にささやかな幸せをお届けするという想いで、品質にこだわった個性的で味わい豊かなクラフトビールを醸造しております。今年で発売20周年となる『よなよなエール』は日本を代表するクラフトビール(※)としてご好評いただいております。今後もより美味しいビールづくりを目指し、お客様に幸せをお届けできるよう努力して参ります。http://www.yohobrewing.com

※クラフトビールとは、小規模な醸造所がつくる、多様で個性的なビールのことを指します。

このリリースに関する報道関係者からのお問合せ先

ヤッホーブルーイング 広報 TEL: 0267-88-6036 press@yohobrewing.com