

木樽の歴史が染み込んだ、一期一会の樽熟成ビール 新製品「バレルフカミダス B-26」 公式通販サイトで数量限定発売

株式会社ヤッホーブルーイング(長野県軽井沢町)は、木樽で熟成させたクラフトビールシリーズの新製品「バレルフカミダス B-26」を発売します。ウイスキーづくりに使われた木樽でビールを熟成させることにより生まれる、「一期一会」の味わいをお楽しみいただけます。公式通販サイト「よなよなの里」本店にて、2017年10月31日(火)から数量限定で発売します。



■ウイスキーやワインの香りが染み込んだ木樽で熟成 「一期一会のビール」

「バレルフカミダス」シリーズは、ウイスキーやワインづくりに使われた木樽でビールを熟成させる、「バレルエイジ」と呼ばれる技法を使ったクラフトビールです。元々入っていた酒の香りが移り、木樽熟成によって奥深い香味が生まれるため、より複雑で奥行きのある香りと味わいのビールが完成します。同時期に同じ原酒を仕込んだとしても、木樽の性格や熟成期間によって、出来上がるビールの味や香りは驚くほど異なります。「バレルフカミダス」シリーズは、木樽とビールの「一期一会」をクラフトビールファンの皆様にお届けするビールです。

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

News Release

■6種の木樽熟成ビールをブレンド 奥深く芳醇な香りと味わい

今回熟成に使用したのは、モルトウイスキーの貯蔵に使われていた6つの木樽です。仕込んだ原酒はバーレイワインと呼ばれるハイアルコールビール。それぞれ歴史や特徴が異なる木樽で熟成させることで、バニラのような甘い香りを放つもの、チョコレートのような香ばしさをもちもの、完熟チェリーの香りを想起させるものなど、6つの個性的な木樽熟成ビールが完成しました。

「バレルフカミダス B-26」は、この出来上がった6つのビールそれぞれの個性を最大限活かせるようなバランスを追求し、ブルワー（醸造師）の手によって微調整を重ねながらブレンドしました。バニラやカラメルのような甘く香ばしい香りと、熟したチェリーのような芳醇な香りが重なり合う、複雑で奥行きのあるビールに仕上げています。



■公式通販サイトにて限定発売 公式ビアレストランでの提供も



10月26日(木)から定期お届けサービス「よなよなエールの年間契約」会員様向けに先行予約受付を開始し、公式通販サイト「よなよなの里」本店にて、10月31日(火)から数量限定で発売します。よなよなエール公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」では、12月4日(月)から樽での提供を開始します。

『バレルフカミダス B-26』製品概要

ビアスタイル(ビールの種類) : バレルエイジドバーレイワイン

原材料 : 麦芽、ホップ

アルコール度数 : 11.5%

容量 : 375ml

賞味期限 : 3ヶ月(要冷蔵)

希望小売価格 : 1,300円(税別)

発売日・販売場所 :

2017年10月31日(火) ~ 公式通販サイト「よなよなの里」本店(瓶)

2017年12月4日(月) ~ 「YONA YONA BEER WORKS」全店(樽)

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