



## 酒税法改正「新ビール定義」対応 ジャパニーズクラフトビール かつお節を使用したビール『SORRY UMAMI IPA』発売 うまみ成分が発酵を促し華やかな香りを引き立てる

株式会社ヤッホーブルーイング（長野県軽井沢町 代表取締役社長 井手直行）は、ビールの新しい提案として、原材料にかつお節を使用したクラフトビール『SORRY UMAMI IPA(ソーリー ウマミアイピーエー)』を2018年4月1日よりインターネット通販サイト「よなよなの里」にて、2018年4月5日よりよなよなエール公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」にて数量限定で販売します。かつお節が持つうまみ成分がビールの発酵時に効果的に作用し、華やかな香りが際立つ個性的なビールです。

### 新ビール定義で原材料が拡大 より多様で個性的なビール造りが可能に

2018年4月1日の酒税法の改正により、ビールに使用できる原材料の規定が変更されます。これまで日本国内では発泡酒に分類されていた、フルーツやハーブ等を使用した香りや味わいが豊かな製品がビールに分類されることとなります。ヤッホーブルーイングは以前よりそういった多様で個性的なクラフトビール(区分上は発泡酒)を積極的に発売し日本のビール市場に提案してきましたが、今回の法改正によりビールカテゴリ内のバラエティが広がることで、よりビール本来の価値が重視され、クラフトビールの多様で個性的な味わいを楽しんでいただけるようになると考えています。

### かつお節が発酵を促し華やかなアロマを引き立たせる

かつお節を使用する狙いは、かつお節が持つうまみ成分により酵母の働きを活性化させ発酵を促進させることです。これにより、ふんだんに使用したアメリカ産ホップのシトラスやトロピカルフルーツを思わせる香りがより一層引き立ち、華やかでジューシーな味わいに仕上がります。アルコール度数は少し高めめの6.5%。グラスに注ぎ、香りまで味わいながらゆっくりと楽しんでいただきたいクラフトビールです。

### 日本らしさと革新性を表現した パッケージデザイン

画一的なビールが占める日本のビール市場に一石を投じる「革新的なジャパニーズビール」というメッセージを込めたパッケージデザインです。全体に荒波とカタカナを大胆に配置し、表面には「傾奇者(カブキモノ)」、裏面にはかつおのイラストを描き、和の要素と革新性を表現しました。

### 公式通販サイト・公式ビアレストラン 数量限定販売

公式通販サイト「よなよなの里」で数量限定で発売します。また、よなよなエール公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」各店ではドラフトでお楽しみいただけます。



表面

裏面



## 『SORRY UMAMI IPA』製品概要

ビールの種類： Experimental White IPA

(既存のスタイルに当てはまらない挑戦的で革新的なビール)

原材料： 大麦麦芽・小麦麦芽・ホップ・かつお節・コリアンダーシード・オレンジピール

麦芽使用比率： 96%以上

アルコール分： 6.5%

内容量： 350ml

希望小売価格： 288円(税込)

発売日： 2018年4月1日(日) 公式通販サイト「よなよなの里」本店・楽天市場店

2018年4月5日(木) よなよなエール公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」

## 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製造しています。フラッグシップである『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造りを目指し、お客様に幸せをお届けできるよう努力して参ります。

\*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。

<http://www.yohobrewing.com/>



このリリースに関するお問合せ：よなよなエール広め隊(広報担当) TEL:0267-88-6036 [press@yohobrewing.com](mailto:press@yohobrewing.com)