

「一期一会」のビールに新原酒「インペリアルスタウト」版が誕生 新製品『バレルフカミダス インペリアルスタウト B-49』

チョコレートのような香りと深い余韻

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として『バレルフカミダス インペリアルスタウト B-49』『バレルフカミダス バレーワイン B-48』を2種同時発売します。『バレルフカミダス インペリアルスタウト B-49』ではシリーズとして初めて原酒に「インペリアルスタウト」という種類のビールを使用しました。公式通販サイト「よなよなの里」本店にて2019年2月21日(木)19時から数量限定で発売します。

ウイスキーの香りが染み込んだ木樽で熟成する「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。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。



シリーズ初となる原酒「インペリアルスタウト」を使用

「バレルフカミダス」シリーズでは2013年の発売以降「バレーワイン」という種類のビールを原酒に使用してきました。今回はバレルエイジの魅力をもっと追求し、お客様に新たな美味しさをお届けするために、初めて、原酒に「インペリアルスタウト」という種類のビールを使用したバージョンを発売します。煤燥した大麦を使用したハイアルコールな黒色のビールで、濃厚な香りと味わいが特徴的です。



木樽に原酒を詰める作業の様子 ▶

飲み頃温度は15度、チョコレートケーキのような豊かな香味

『バレルフカミダス インペリアルスタウト B-49』の熟成に使用したのは、富士御殿場蒸留所でジャパニーズウイスキーの熟成に使われていた6つの木樽です。樽由来のバニラやチョコレートのような香りとインペリアルスタウトのもつ風味の相性が良く、合わさることで高級なチョコレートを思わせる香りに仕上がりました。原酒に7種類の麦芽とオーツ麦、大麦を使用したことによって、口を含むととろみのある柔らかな口当たりが感じられます。まるで洋酒を沢山使ったチョコレートケーキのような味わいです。飲み頃温度は少し高めめの15度で、余韻を味わいながらゆっくりと楽しんで頂きたいビールです。

公式通販サイト・公式ビアレストランにて数量限定発売

2月14日(木)から定期宅配サービス「ひらけ！よなよな月の生活」会員様向けに先行予約受付を開始します。一般販売は公式通販サイト「よなよなの里」本店にて、2月21日(木)19時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」各店では、2月6日(水)から『バレルフカミダス バーレイワイン B-48』の樽での提供を開始しています。



『バレルフカミダス インペリアルスタウト B-49』製品概要

ビースタイル(ビールの種類) : バレルエイジドインペリアルスタウト
 原材料 : 大麦麦芽、オーツ麦、小麦麦芽、大麦、ホップ
 アルコール度数 : 12.0%
 容量 : 375ml
 賞味期限 : 2年(要冷蔵)
 希望小売価格 : 1,500円(税別)



『バレルフカミダス バーレイワイン B-48』製品概要

ビースタイル(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 : 2年(要冷蔵)
 希望小売価格 : 1,300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。