

**ビール×蒸留酒のクロスオーバー
ホップ香にフォーカスしたクラフトジン
『Off Trail - Azeotrope HOP Authenticity』
10月3日(火) 限定発売**

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、イノベーティブな蒸留酒造りに挑戦するブランド『Off Trail - Azeotrope』（オフトレイル アゼオトロープ）より、ビール原料のホップにフォーカスしたクラフトジン『Off Trail - Azeotrope HOP Authenticity（オフトレイル アゼオトロープ ホップオーセンシティ）』を2023年10月3日（火）より限定販売いたします。



『Off Trail - Azeotrope』は、バレルエイジング（木樽熟成）をメインに微生物を活用したビール造りに挑むブランド『Off Trail』の派生プロジェクトとして、2021年に始動しました。ビール造りで培った発酵やバレルエイジングのノウハウを活かしてイノベーティブなスピリッツやリキュール造りに挑戦する、ビールと蒸留酒のクロスオーバーブランドです。

今回は、ビールの原料であるホップにフォーカス。ロスとなってしまった自社のビールを蒸留し、ホップをボタニカルに使用したBeer Distilled Gin（ビアディスティルドジン）です。

近年ビール造りで注目されているホップの「香気成分の抽出」について研究・挑戦を重ね

ている当社ならではの知見を活かし、「原酒となったビールに含まれるホップフレーバーの抽出」「ポタニカルとして添加したホップアロマの抽出」という2つのアプローチでホップの香りを引き出しました。

ロスビールを山梨県小菅村の源流醸造所内にある単式蒸留器で2回蒸留したニュートラルな原酒をベースにすることで、ホップのキャラクターを前面に押し出しました。原酒はより良質な部分のみを取り出すミドルカットを行い、これまで以上に酒質を向上させています。

ホップは山梨県北杜市産のフレッシュホップとアメリカンホップをブレンド。フレッシュホップは穂花だけでなく、グラッシー感（草のような香り）を表現するための蔦や葉も少量使用しました。アメリカンホップは、パパイヤやオレンジのような香りをもたらすIdaho7（アイダホ7）を使用しています。

まさに「ビールと蒸留酒のクロスオーバー」というブランドコンセプトを体現した『Off Trail -Azeotrope HOP Authenticity』は、10月3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、酒販店への出荷は10月4日（水）から順次開始いたします。

【商品概要】



Off Trail -Azeotrope HOP Authenticity

(オフトレイル アゼオトロープ ホップオーセンティシティ)

販売開始日：10月3日(火)
希望小売価格：オープン価格
原材料：国内製造(スピリッツ)
アルコール分：47.0%
スタイル:Beer Distilled Gin
品目：リキュール
内容量：500ml瓶

※オンラインストアでの購入はこちら：<https://faryeast.stores.jp/>

【Off Trail – Azeotropeとは】

ビールと蒸留酒をクロスオーバーするクラフトスピリッツブランドとして2021年10月誕生。微生物を活かしたバレルエイジング手法による先進的なビール造りのプロジェクト「Off Trail」の派生ブランドとして、イノベーティブなスピリッツ、リキュールなどに挑戦しています。モルト由来の蒸留酒を樽熟成するジュネヴァスタイルのスピリッツを中心に、ビール造りで培った発酵やバレルエイジングのノウハウを活かし、蒸留酒の領域に新しい風を送りこむことを目指します。“Azeotrope”とは、沸点の異なる2つの液体をある比率で混ぜた時に、組成比を保ったまま一緒に沸騰する現象“共沸”を意味します。当社のメイン領域であるビールとスピリッツの共生をイメージしたネーミングです。

【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。

【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 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
URL	https://faryeast.com/

<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