

誰も知らない味わい

これまでも佐藤錦を使ったクラフトビールは多数発売されてきましたが、「GOHOBI SATONISHIKI IPA」は、これまでの流通※では絶対に不可能な樹上で実を長く成らせ完熟された最高の状態の佐藤錦を特殊冷凍し、独自に開発した褐変防止製法（特許出願予定）のピューレを贅沢に使用しています。※食べ頃でご家庭へ届けるため完熟前に収穫されてしまい100%のおいしさは農家でしか味わえない。



買収した完熟佐藤錦を特殊冷凍保存



出荷出来ない完熟佐藤錦を買収



褐変防止ピューレ（特許出願予定）

GOHOBI SATONISHIKI IPA

DRAW MEDIA ATTENTION



YBC 山形放送、Yahoo! JAPAN ニュース、FORBES JAPAN、日経新聞などに掲載して頂きました。

GOHOBI SATONISHIKI IPA

原材料	麦芽（外国製造）、佐藤錦（山形県山辺町）、佐藤錦ピューレ（山形県山辺町）、ホップ、ハーブ 麦芽使用率 50%以上
アルコール分	5.5 度
賞味期限	王冠上部に記載／充填後約 11 ヶ月
保存方法	10 度以下で冷蔵保存
販売元	アグイット株式会社／山形県東村山郡山辺町山辺 834
製造者	米沢ジャックスブルワリー 榎山秀登
製造場	米沢ジャックスブルワリー／山形県米沢市大字李山 5471
販売価格	1,650 円（税込）1 本 330ml

お問合せ先

GOHOBI SATONISHIKI IPA
アグイット株式会社 <https://www.numajiri.net/category/item/sake/beer/>



本 社

〒990-0301 山形県東村山郡山辺町山辺 834
TEL : 023-665-5572 FAX : 023-667-6734
E-mail : info@agit.co.jp

東京支社

〒171-0014 東京都豊島区池袋 2 丁目 62 番 1 号 PISO 池袋 905
TEL 03-6914-2351 FAX 03-6914-2352

GOHOBI SATONISHIKI IPA



プレミアムラグジュアリービールの新ジャンル

Cocktail Sparking Beer



GOHOBI SATONISHIKI IPA

御褒美 佐藤錦 桜桃麦酒

GOHOBI SATONISHIKI IPA

GOHOBI SATONISHIKI IPA は、
 アップサイクリングだから実現できた
 最高級の完熟サクランボ佐藤錦で造り上げた
 これまでのフルーツビールとは一線を画した
 新ジャンルの
 プレミアム・ラグジュアリービールです。

Cocktail Sparking Beer



GOHOBI SATONISHIKI IPA は
 シャンパングラスでの飲用を
 推奨しております。

軸や種までも使用

独自に開発した褐変防止製法のピューレに加え、他では真似のできない完熟佐藤錦は果肉だけでなく軸も種も全て使用しています。そしてこれを実現するために手間のかかる米沢ジャックスブルワリーの完全手造り製法※によって完熟佐藤錦を旨さに閉じ込める麦汁を完成させました。

※本来機械化できる糖化を手作業で丁寧に行なっています。



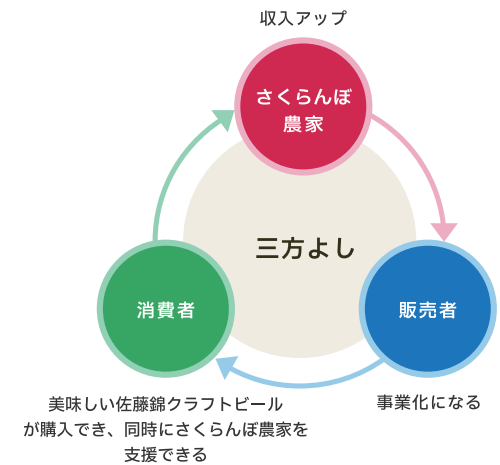
麦汁は丁寧に完全手造りで寸胴にモルトと完熟佐藤錦を入れ糖化。
 米沢ジャックスブルワリー 代表 榎山氏



麦汁を絞ったカスは
 米沢牛の飼料に (SGDs)

三方よしのアップサイクリング

さくらんぼ農家は、高齢化・後継者不足・新規就農不足・離農・大量廃棄問題といった農家が直面しているさまざまな課題にぶつかってきました。「GOHOBI SATONISHIKI IPA」は、そういったさくらんぼ農家の課題解決をしながら、農家・販売者・消費者の「三方よし」の仕組みから生まれたクラフトビールなのです。



当社は、2019年から近隣のさくらんぼ農家より完熟佐藤錦の買取事業を開始。廃棄予定の完熟佐藤錦は、さくらんぼ農家の収入になり、大量廃棄（食品ロス）を防ぐ活動を行ってきました。

出荷できない完熟佐藤錦を買取した実績アップサイクルデータも更新しインターネットで公開中！

