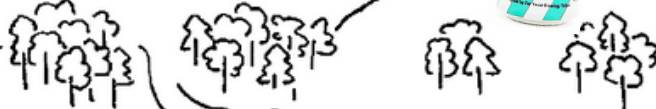


FAR
YEAST
BREWING
COMPANY



ファーストブルーイング 近隣住民の方限定大特価セール開催!

Far Yeast Brewing(ファーストブルーイング)は、小菅村に醸造所を構えて6年目になります。近隣のみなさまへ私たちの活動やビールを知っていただき、より楽しんでいただけるよう、今年も醸造所の見学会と、醸造所だけのお得な大特価セールを実施します。
ぜひこの機会に、お気軽にお越しください。

醸造所オープンデー& サマーセール



【開催日】2023年6月21日(水)・22日(木)の2日間

【時間】11:00~18:00

【場所】ファーストブルーイング源流醸造所 1階

小菅村の冷涼な環境と多摩川の源流水から生まれたクラフトビール。

最新の限定ビールや定番品の訳あり品、

お中元にも使えるセット品をお得な価格でご用意して
みなさまのお越しをお待ちしています。

※セール対象は小菅村・丹波山村にお住まい又は通勤している方となります。

※お車で越しの際は、醸造所前に駐車可能です(4台)。

瓶・缶6本以上もしくは蒸留酒1本以上
お買い上げの方にオリジナルグラスやTシャツなど
FAR YEAST オリジナルグッズ
が当たる抽選くじを実施しています!(はずれ無し!)

小学生以下のお子様には“おまけ”あります♪
ぜひファミリーで工場見学に遊びに来てください!



スタッフみんなで
お待ちしております!



＼知ってほしい／

ファーイーストブルーイング 3つのこと

美味しいビールを通じて 地元をPR!! 「山梨応援プロジェクト」

収穫する人がいなくなってしまった小菅村の梅や、
山梨の名産品である桃・ぶどうの規格外品を
再生して造ったビールは全国のビアファンに人気。
また、北杜市のホップ農家さんや米農家さんを支援する
製品開発などにも力を入れています。
フードロスや地域連携の取り組みをしながら、
山梨の風土を活かした
美味しいビールを
小菅村から生み出しています。



毎年即完売となる
1番人気の桃ビール
“PEACH HAZE”!
今年の出来立てを、
当日販売いたします！

環境負荷のかからない ビール造りへの挑戦

私たちのビールは「容器内二次発酵」製法により
二酸化炭素の使用量が少ないです。

製造工程で出る麦芽カスは、道の駅こすげで
飼育されているヤギの餌や都内の牧場の牛の餌として
お譲りすることで、産業廃棄物の削減をしています。
また、コロナ禍で販売できず賞味期限を迎えてしまう
ビールを回収し、源流醸造所内に昨年設置した
蒸留器で蒸留し、クラフトジンへと再生。
継続可能性のある製造工程を取り入れ、
環境負荷の削減に取り組んでいます。

道の駅こすげに隣接した 新工場を立ち上げます！

2017年に川池に立ち上げた源流醸造所は、
おかげさまでフル稼働。
みなさまのご支援のもと「小菅の湯」「道の駅こすげ」
に隣接した場所に、村の観光拠点としての役割も
担える試飲や見学も可能な多機能型工場を
建設することになりました。
醸造所立ち上げ時に手厚いサポート体制で迎え入れて
いただいた小菅村の地域活性にもつながりたい
という想いでこれからもがんばります。
引き続きご支援の程
よろしくお願いいたします。



当日は
工場見学のみ
でも大歓迎です！

FAR YEAST
BREWING COMPANY

お問い合わせ：080-7267-2170（酒井）
ファーイーストブルーイング株式会社
小菅村4341-1