

# 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プレミアムラグジュアリービール「GOHOBI SATONISHIKI IPA」を新発売

アグイット株式会社は、2024年10月15日（火）から高温で出荷できないサクランボを買取し造り上げたプレミアムラグジュアリービールの新ジャンル Cocktail Sparking Beer を発売します。

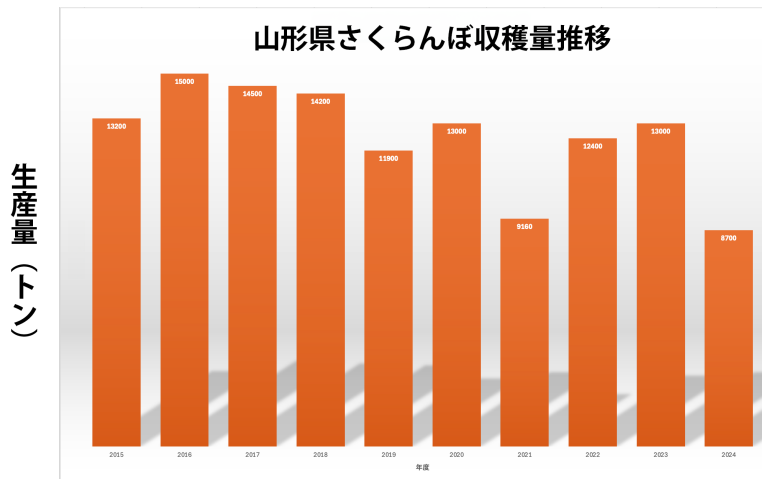


高温の影響で、2024年の山形県さくらんぼ収穫量は、8,700トンと近年稀に見る凶作でした。

高温で完熟が進んだサクランボはこれまで廃棄するかしかなかった。

当社は、完熟佐藤錦を買取し、独自に開発した褐変（酸化）防止製法のピューレ（特許申請予定）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。



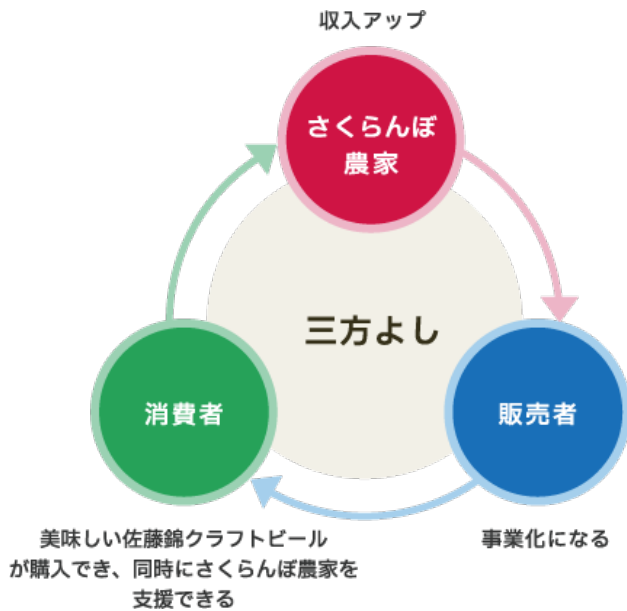
米沢ジャックスブルワリー 代表 槇山氏



褐変防止製法の完熟佐藤錦ピューレ

最高の麦汁を造るために単なる果汁ではなく、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た完熟された最高の状態の佐藤錦を買取した完熟佐藤錦で麦汁を造りました。

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「三方よしのアップサイクリング」から生まれたプレミアムラゲジュアリービールです。



三方よし仕組み



買取した完熟佐藤錦を特殊冷凍保存

#### 商品概要

商品名 GOHOBI SATONISHIKI IPA (御褒美 佐藤錦 桜桃麦酒)  
発売日 2024年10月15日(火)  
アルコール分 5.5度  
内容量 330ml瓶  
販売価格 1,650円(税込)  
十三代沼尻商店 <https://www.numajiri.net/category/item/sake/beer/>

#### 商品・お取引に関するお問い合わせ先

アグイット株式会社 広報担当 沼尻 淳 メールアドレス: numajiri@agit.co.jp  
990-0301 山形県東村山郡山辺町山辺 834  
TEL: 023-665-5572 (休祝日を除く月~金 9:00~18:00)

