

持続可能なワイン造りを目指す「シャトー・メルシャン」の摘房ブドウを利用したアップサイクルの協業取り組み
Far Yeast Brewing が「Far Yeast Grapevine 2025」を発売

メルシャン株式会社（社長 大塚正光）の日本ワインブランド「シャトー・メルシャン」のブドウを栽培するメルシャン ヴィティコール勝沼株式会社（代表取締役 吉田弥三郎）は、Far Yeast Brewing 株式会社（代表取締役社長 山田司朗 以下、Far Yeast Brewing）に「シャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー」の摘房ブドウ 500kg を提供します。両社のコラボレーションにより誕生するクラフトビール「Far Yeast Grapevine 2025（ファーイースト グレープバイン 2025）」が、10月14日（火）より Far Yeast Brewing 公式 Web Store で数量限定販売されるほか、全国のビアバー、飲食店、量販店で発売されます。また、10月9日（木）～10月31日（金）まで、Far Yeast Brewing が運営するビアバー「Far Yeast Tokyo」（東京都品川区西五反田 1-15-6）にて、「Far Yeast Grapevine 2025」と、商品の原材料にも使われたシラーをつかった「シャトー・メルシャン 鴨居寺シラー 2022」の特別メニューの販売を実施します。

「Far Yeast Grapevine」は、日本発のオリジナリティあふれるビールを世界中に発信しているクラフトビールメーカー Far Yeast Brewing が、2020年7月から行っている「Brewed with YAMANASHI」（旧「山梨応援プロジェクト」）により誕生した商品です。地元の生産者や事業者と協業して山梨県を盛り上げることを目的とし、「シャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー」のブドウ畑で摘房によりワインにせず肥料として畑に還元したブドウを原料にアップサイクルした商品「Far Yeast Grapevine 2021」を2021年に発売しました。

「シャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー」は今年もこのプロジェクトに参画し、摘房した赤ワイン品種「シラー」「マスカット・ベリーA」を提供し、Far Yeast Brewing と協業して農産物アップサイクルの取り組みを行います。

当社は「Brewed with YAMANASHI」への参画を通じて、「シャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー」の産地である山梨県の地域活性化に貢献するとともに、持続可能なワイン造りを目指し、ワイン市場のさらなる活性化を図ります。

Far Yeast Brewing 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、和の馨るエール「馨和 KAGUA」、多様なビアスタイルでビアファンも初心者も楽しませる「Far Yeast」、イノベ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、個性あふれるビールを世界へ向け発信しています。

<https://faryeast.com/>

「Brewed with YAMANASHI」について

「Brewed with YAMANASHI」は、県産の生産物を使ったビール造りを通して地域の産業の活性化をはかりたいという思いから2020年7月に「山梨応援プロジェクト」という名前でスタートしました。

Far Yeast Brewing は、同年10月に本社機能を東京都渋谷区から醸造所を構える山梨県・小菅村に移転し、県内の生産者や事業者との連携をさらに強化。2024年には、「地元の応援」から「地元との共創」へと変化している状況を踏まえて「Brewed with YAMANASHI」へと名称を変更しました。これまでに桃やブドウ、醸造所のある小菅村の梅など、県内の産物を活用した商品を醸造し、山梨の魅力を全国に発信しています。



<https://faryeast.com/company/>



「Far Yeast Grapevine 2025」について

「Far Yeast Grapevine」は、「Brewed with YAMANASHI」より山梨のブドウを使った限定商品として、毎年ビアスタイルを変えて発売しています。ワイン醸造用のブドウの栽培では、果実ひとつひとつに栄養が行き渡り凝縮感のあるおいしいブドウが育つよう、栽培の過程で房を間引く摘房という作業を行います。摘房したブドウは糖度が低くワイン醸造には適しませんが、ビールや発泡酒にするには十分な糖度があります。

「Far Yeast Grapevine 2025」は「シャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー」の摘房したブドウを活用することで、摘房ブドウの香り豊かな商品への再生を実現しています。今年は赤ワイン品種「シラー」「マスカット・ベリーA」を計 500 kg 使用し、1700L の製品を醸造しました。

赤ワインの製造工程で、発酵中のワインにぶどうの果皮を漬け込む「マセレーション」という手法を参考にしました。発酵中のビールに「シラー」と「マスカット・ベリーA」の果皮を浸漬することで、ブドウが持つ風味と色を最大限に引き出しています。外観はロゼワインのようなオレンジがかったピンク色。ブドウ由来のフワフワでスパイシーな香りと、ホップ由来のトロピカル、柑橘系のアロマが調和しています。またブドウの程よい酸味に加え、赤ワインのようなタンニン感のある後味も加わり、ワインとビールのハイブリッドな味わいに仕上がりました。

「Far Yeast Grapevine 2025」商品情報

販売開始日	: 10月14日(火)
販売先	: Far Yeast Brewing 公式 Web Store https://faryeast.stores.jp/ Far Yeast Tokyo、全国のビアバー、飲食店、酒販店
希望小売価格	: オープン価格
原材料	: ブドウ(山梨県甲州市産)、麦芽(外国製造)、糖類、ホップ
アルコール度	: 6.0%
スタイル	: American Pale Ale with Wine Grapes
品目	: 発泡酒(麦芽使用率: 25%以上 50%未満)
醸造所	: Far Yeast Brewing 源流醸造所(山梨県小菅村)
仕様	: 350ml 缶 / 15L 樽

<Far Yeast Brewing 株式会社プレスリリース>
<https://faryeast.com/blogs/news/far-yeast->



[grapevine-2025](#)

(お客様お問い合わせ先)

Far Yeast Brewing 株式会社
山梨県北都留郡小菅村 4341-1 TEL 050-3135-3926 メールアドレス sales@faryeast.com