

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 2026」に加えて、
新たに蒸留酒「Azeotrope Grapevine GIN」も新発売！**

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」の摘房ブドウ約 500kg を提供しました。この取り組みにより誕生するクラフトビール「Far Yeast Grapevine 2026（ファーイースト グレープバイン 2026）」が、10 月 13 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、量販店でも順次発売されます。

さらに、今年は新たな取り組みとして、「Far Yeast Grapevine 2026」の製造過程で発生したロスビールをアップサイクルして造られた蒸留酒「Azeotrope Grapevine GIN（アゼオトロープ グレープバイン ジン）」も同日より新発売します。

「Far Yeast Grapevine」は、クラフトビールメーカー Far Yeast Brewing が、2020 年 7 月から展開する「Brewed with YAMANASHI（旧・山梨応援プロジェクト）」から生まれた商品です。同プロジェクトは、地元の生産者や事業者との協業を通じて山梨県の魅力を発信することを目的としています。2021 年から、「シャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー」のブドウ畑において摘房後に畑へ還元されていたブドウを原料として活用したアップサイクル商品「Far Yeast Grapevine 2021」を発売しました。

今年も「シャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー」は本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」「タナ」「ピノ・ノワール」等を提供し、Far Yeast Brewing と協業して農産物の有効活用と資源循環の推進に取り組めます。

また、昨年に続き、10 月 10 日（土）から 10 月 31 日（土）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 2026」、「Azeotrope Grapevine GIN」と、商品の原材料にも使われたシラーから造られた「シャトー・メルシャン 鴨居寺シラー」を楽しめる特別メニューを提供します。



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推進し、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、山梨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 2026」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 2026」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」「タナ」「ピノ・ノワール」等計 500 kg 使用し、2300L の製品を醸造しました。

また、本商品は、搾汁したブドウ果汁およびブドウ果皮を仕込み時のビールに投入し、更に白ブドウを思わせる香りが特長の「Nelson Sauvvin ホップ」を発酵後期にドライホップしました。外観はゴールドで、ブドウ由来のフラワリーでスパイシーな香りと、「Nelson Sauvvin ホップ」由来の白ワインのような芳醇な香り、セゾン酵母由来のスパイシーな香りが調和しています。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。



「Azeotrope Grapevine GIN」について

「Azeotrope Grapevine GIN」は、ビール「Far Yeast Grapevine 2026」の醸造で使用したブドウの残りかす（果皮）をボタニカルとして再利用したクラフトジンです。

本商品のベースとなるのは、ビール製造で発生するロスビールから抽出したアルコールです。ここにブドウの果皮に加え、ジュニパーベリー、コリアンダーシード、アンジェリカルートをボタニカルとして用いて蒸留することで、麦芽の香りをほのかに残しながら、ブドウの風味を引き立てた唯一無二の味わいに仕上げました。

本商品は、透き通った清涼感とほのかなハーブの香り、そして鼻の奥をくすぐるようなスパイスの温かみが特長です。ジュニパーベリーのすっきりとした爽やかさに、コリアンダーシードの柑橘を思わせる軽やかな香り、アンジェリカルートの大地を思わせる深みが重なり、ブドウのやわらかく軽やかな風味を引き立てる、まとまりのある優しい味わいです。ストレートやロックはもちろん、ソーダ割りやトニック割りでも、ブドウの繊細な香りをお楽しみいただけます。



「Azeotrope」について

"Azeotrope (アゼオトロープ)"とは、沸点の異なる 2 つの液体をある比率で混ぜたときに、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。Far Yeast Brewing の主領域であるビールとスピリッツの共生をイメージして名付けました。ロスビールを廃棄せず、アルコールを抽出して蒸留酒として蘇らせる。ビールの個性を活かしながら、もう一段階アップサイクルしたスピリッツをお届けします。

「Far Yeast Grapevine 2026」商品情報

販売開始日	: 10 月 13 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

「Azeotrope Grapevine GIN」商品情報

販売開始日 : 10月13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 : スピリッツ(国内製造)
アルコール度 : 45%
品目 : リキュール
醸造所 : Far Yeast Brewing 源流醸造所(山梨県小菅村)
仕様 : 150mlびん / 500mlびん

<Far Yeast Brewing 株式会社プレスリリース>

<https://faryeast.com/blogs/news/far-yeast-grapevine-2026-and-azetrope-grapevine-gin>

メルシャンは、企業パーパス「自然のめぐみを、幸せにかえてゆく。」のもと、ネイチャー・ポジティブな取り組みとともに、ワインのある豊かな時間を通じて、人と人とのつながりを楽しんでもいただけるよう、さまざまな提案を続けていきます。

(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