

一种市场上找不到的特别味道

“GOHOBI SATONISHIKI IPA”采用山形县树上完全成熟的高级佐藤锦樱桃酿造而成。通常，这种完美成熟的樱桃无法通过常规流通渠道运输，但我们通过急速冷冻技术，并结合正在申请专利的防褐变果泥处理方法，使这些樱桃得以在最佳状态下使用。这款精酿啤酒带来了极致的享受——原本只有樱桃农户才能品尝的奢华滋味，现在作为一种犒赏，人人都可以尽情享用。



收购无法运输的完熟佐藤锦樱桃



防褐变果泥
(专利申请中)

GOHOBI SATONISHIKI IPA 所使用的佐藤锦，并非某个果汁百分比，而是直接使用未经混合的山形县产佐藤锦原果。



所采购的成熟佐藤锦樱桃通过特殊冷冻方式进行保存

GOHOBI SATONISHIKI IPA

樱桃溯源分享
→ 扫描啤酒标签上的二维码并上传您拍摄的 GOHOBI SATONISHIKI IPA 照片，即可与生产者、工厂和酿酒厂直接建立联系。



GOHOBI SATONISHIKI IPA 的特点

佐藤锦樱桃所散发的华丽香气与丰富果味是这款啤酒的最大特色。苦味与甜味都较为克制，整体风格非常顺口易饮。堪称佐藤锦风格的 IPA 啤酒。

GOHOBI SATONISHIKI IPA 2025	
原材料	麦芽（外国制造）、佐藤锦（山形县）、佐藤锦果泥（山形县）、啤酒花，哈普麦芽使用率 50% 以上。酿造配比：600 升麦汁中加入佐藤锦 50 公斤，追加佐藤锦果泥 30 公斤
酒精度	5.5 度
赏味期限	标注于瓶盖顶部
保存方法	需冷藏保存，温度低于 10
销售商	Aguit 株式会社 / 山形县东村山郡山边町山边 834
制造者	米泽 Jack's Brewery 榎山秀都
制造地点	米泽 Jack's Brewery / 山形县米泽市大字李山 5471
销售价格	1,650 日元（含税） / 330ml 一瓶

※未满 20 岁者禁止饮酒（法律规定）

 【联系方式】
AgIT, Inc. AgiT 有限公司

总部信息
电话: 023-665-5572 传真: 023-667-6734
电子邮件: info@agit.co.jp
邮编: 990-0301
地址: 山形县东村山郡山边町山边 834

东京分部
电话: 03-6914-2351
邮编: 171-0014
地址: 东京都丰岛区池袋 2-62-1
PISO 池袋 905



GOHOBI SATONISHIKI IPA

高端奢华啤酒的新风格

Cocktail Sparkling Beer

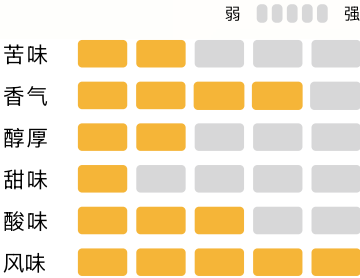


GOHOBI SATONISHIKI IPA 2025

犒赏佐藤锦樱桃啤酒

啤酒风味图表

一眼看出啤酒的风味个性





犒赏自己，赠予特别的人

GOHOBİ SATONISHIKI IPA 是一种奢华的新型高端精酿啤酒，使用大量完熟的优质佐藤锦樱桃酿造而成。采用精细的手工酿造工艺，带来果香浓郁却不过于甜腻的风味——是一款特别推荐给女性的精致饮品。

我们的挑战

佐藤锦樱桃被誉为“水果中的宝石”，但由于过于成熟而无法流通，导致大量被浪费。为了减少食物浪费，并支持面临后继者问题的老龄樱桃农户，我们历经十年反复试验，终于开发出这款产品。它不仅仅是一款水果啤酒，更是一款承载着农户热情与故事的精酿之作。

手工酿造工艺

我们不仅使用樱桃果肉，还充分利用果梗和果核，完整地融入整颗樱桃。在米泽 Jack's Brewery，我们以时间与匠心手工酿造麦汁，甚至将通常由机器完成的工序也亲手操作。这种工艺造就了非凡的醇厚口感，并锁住了完熟佐藤锦樱桃的真实风味。

源自手工匠艺的奢华享受



麦汁采用完全手工精心酿造，将麦芽与完熟的佐藤锦樱桃一同加入大锅中进行糖化处理。酿造者：米泽 Jack's Brewery 代表 横山秀都先生

源自共创的至臻精酿

在来自日本各地的 496 位精酿啤酒爱好者的品鉴与反馈基础上，我们不断改良配方。最终，我们自豪地推出这款我们认为的“完美一杯”。



20 多岁的女性

果香清新又不失厚重，这正是我喜欢的地方。在发布会上喝得太顺口，不知不觉就喝完了。



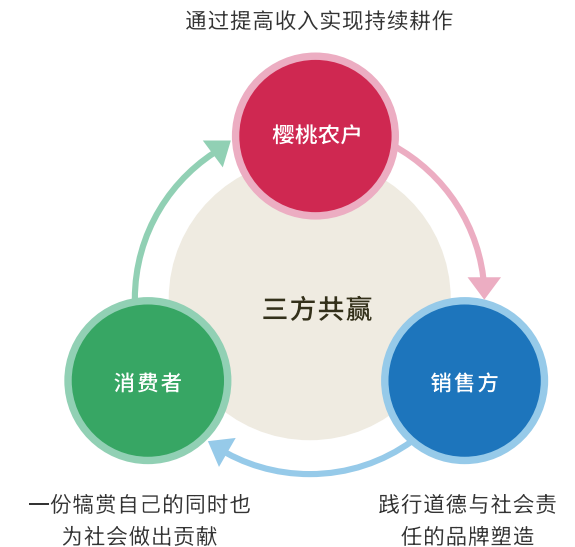
30 多岁的女性

樱桃啤酒的独特风味与果香，再加上扎实的苦味，使它成为啤酒爱好者的绝佳选择。

三方共赢：

为农户、销售方与消费者带来的再造价值

“GOHOBİ SATONISHIKI IPA”的诞生，旨在解决樱桃农户所面临的诸多挑战——老龄化、缺乏接班人、农地荒废以及食物浪费——同时也为销售方与消费者创造价值。



自 2019 年以来，我们公司一直从附近的樱桃农户手中采购完熟的佐藤锦樱桃。这些原本将被丢弃的樱桃，如今成为农户的收入来源，帮助防止了大规模的食物浪费。