

一種市場上找不到的特別味道

「GOHOBI SATONISHIKI IPA」使用山形縣樹上完全成熟的高級佐藤錦櫻桃釀造而成。一般來說，這種完美成熟的櫻桃無法透過一般流通渠道運送，但我們透過急速冷凍技術，並結合正在申請專利的防褐變果泥處理方法，使這些櫻桃得以在最佳狀態下使用。這款精釀啤酒帶來極致的享受——原本只有櫻桃農民才能品嚐的奢華滋味，現在作為一種犒賞，人人都可以盡情享用。



收購無法運送的完熟佐藤錦櫻桃



防褐變果泥
(專利申請中)

GOHOBI SATONISHIKI IPA 所使用的佐藤錦，並非某個果汁百分比，而是直接使用未經混合的山形縣產佐藤錦原果。



所採購的成熟佐藤錦櫻桃以特殊冷凍方式保存

GOHOBI SATONISHIKI IPA

櫻桃溯源分享

→ 掃描啤酒標籤上的二維碼
並上傳您拍攝的 GOHOBI
SATONISHIKI IPA 照片，
即可與生產者、工廠和釀酒
廠直接建立聯繫。



GOHOBI SATONISHIKI IPA 的特點

佐藤錦櫻桃所散發的華麗香氣與豐富果味是這款啤酒的最大特色。苦味與甜味都較為克制，整體風格非常順口易飲。堪稱佐藤錦風格的 IPA 啤酒。

GOHOBI SATONISHIKI IPA 2025

原材料	麥芽（外國製造）、佐藤錦（山形縣）、佐藤錦果泥（山形縣）、啤酒花，哈普麥芽使用率 50% 以上。釀造配比:600 升麥汁中加入佐藤錦 50 公斤，追加佐藤錦果泥 30 公斤
酒精度	5.5 度
賞味期限	標示於瓶蓋上方
保存方法	需冷藏保存，溫度低於 10
銷售商	Agit 株式會社 / 山形縣東村山郡山邊町山邊 834
製造者	米澤 Jack's Brewery 榎山秀都
製造地點	米澤 Jack's Brewery / 山形縣米澤市大字李山 5471
銷售價格	1,650 日圓（含稅） / 330ml 一瓶

※未滿 20 歲者禁止飲酒（法律規定）



【聯繫方式】

AgiT, Inc. AgiT 有限公司

總公司資訊

電話: 023-665-5572 傳真: 023-667-6734
電子郵件: info@agit.co.jp
郵遞區號: 990-0301
地址: 山形縣東村山郡山邊町山邊 834

東京分部

電話: 03-6914-2351
郵遞區號: 171-0014
地址: dongjingdu 豐島區池袋 2-62-1
PISO 池袋 905



GOHOBI SATONISHIKI IPA

高端奢華啤酒的新風格

Cocktail Sparkling Beer



GOHOBI SATONISHIKI IPA 2025

犒賞佐藤錦櫻桃啤酒

啤酒風味圖表

一眼看出啤酒的風味個性

	弱	●	●	●	●	●	強
苦味	●	●	●	●	●	●	
香氣	●	●	●	●	●	●	
醇厚	●	●	●	●	●	●	
甜味	●	●	●	●	●	●	
酸味	●	●	●	●	●	●	
風味	●	●	●	●	●	●	



犒賞自己，送給特別的人

GOHOBİ SATONISHIKI IPA 是一款奢華的新型高級精釀啤酒，使用大量完熟的優質佐藤錦櫻桃釀造而成。採用精緻的手工釀造技術，呈現果香濃郁卻不過於甜膩的風味——是一款特別推薦給女性的精緻飲品。

我們的挑戰

佐藤錦櫻桃被譽為「水果中的寶石」，但因過於成熟而無法流通，導致大量被浪費。為了減少食物浪費，並支援面臨接班人問題的高齡櫻桃農民，我們經過十年的反覆試驗，終於開發出這款產品。這不僅是一款水果啤酒，更是一款承載著農民熱情與故事的精釀作品。

手工釀造工藝

我們不僅使用櫻桃果肉，還充分利用果梗與果核，完整地融入整顆櫻桃。在米澤 Jack's Brewery，我們以時間與匠心手工釀造麥汁，甚至將通常由機器完成的工序也親手操作。這種工藝造就了非凡的醇厚口感，並鎖住了完熟佐藤錦櫻桃的真實風味。

源自手工匠藝的奢華享受



麥汁採用完全手工精心釀造，將麥芽與完熟的佐藤錦櫻桃一同加入大鍋中進行糖化處理。釀造者：米澤 Jack's Brewery 代表 槇山秀都先生

源自共創的至臻精釀

在來自日本各地的 496 位精釀啤酒愛好者的品鑑與回饋基礎上，我們不斷改良配方。最終，我們自豪地推出這款我們認為的「完美一杯」。



20 多歲的女性

果香清新又不失厚重，這正是我喜歡的地方。在發表會上喝得太順口，不知不覺就喝完了。



30 多歲的女性

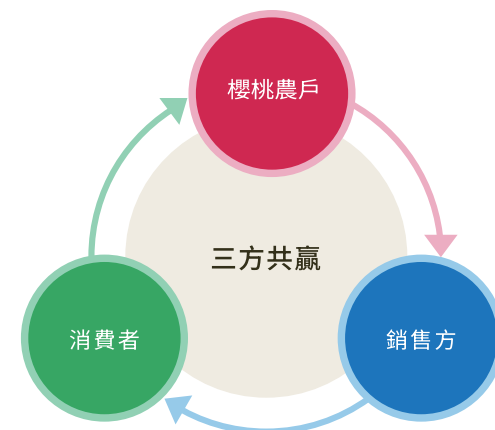
櫻桃啤酒的獨特風味與果香，再加上紮實的苦味，使它成為啤酒愛好者的絕佳選擇。

三方共贏：

為農民、銷售方與消費者帶來的再造價值

「GOHOBİ SATONISHIKI IPA」的誕生，旨在解決櫻桃農民所面臨的諸多挑戰——高齡化、缺乏接班人、農地荒廢以及食物浪費——同時也為銷售方與消費者創造價值。

透過提高收入實現持續耕作



犒賞自己的同時也為
社會做出貢獻

實踐道德與社會
責任的品牌塑造

自 2019 年以來，我們公司持續向附近的櫻桃農民採購完熟的佐藤錦櫻桃。這些原本將被丟棄的櫻桃，如今成為農民的收入來源，有助於防止大規模的食物浪費。