

## 獨特的風味，無與倫比

雖然有許多佐藤錦櫻桃的精釀啤酒，但“GOHOBI SATONISHIKI IPA”使用了在樹上完全成熟的櫻桃，並在最佳成熟狀態下冷凍，通過專利申請中的獨特褐變防止技術製成奢華的果泥。

佐藤錦櫻桃通常在不完全成熟時採摘以保證新鮮，而在果園才能享用到100%完全成熟的佐藤錦櫻桃。



收購的完全成熟佐藤錦櫻桃特別冷凍



購買無法出貨的成熟佐藤錦



褐變防止果泥  
(專利申請中)

## 媒體關注



登上 YBC 山形放送、雅虎日本新聞、日本《Forbes》和《日本經濟新聞》等媒體。

## GOHOBI SATONISHIKI IPA

成分	麥芽（進口）、佐藤錦櫻桃（山形縣山邊町）、佐藤錦櫻桃果泥（山形縣山邊町）、啤酒花、香草 麥芽使用率：超過 50%
酒精含量	5.5%
保質期	見瓶蓋 / 裝瓶後約 11 個月
儲存方法	10℃以下冷藏保存
分銷商	阿吉特股份有限公司 山形縣東村山郡山邊町 834 號
製造商	米澤傑克啤酒廠 牧山英登
生產地	米澤傑克啤酒廠 山形縣米澤市禮三 5471 號
價格	每瓶 330ml 含稅 1650 日元

### 聯絡地址

GOHOBI SATONISHIKI IPA  
阿吉特股份有限公司 <https://www.numajiri.net/category/item/sake/beer/>



總部 〒990-0301 山形縣東村山郡山邊町 834 號  
TEL: 023-665-5572 FAX: 023-667-6734  
E-mail: info@agit.co.jp

東京分部 〒171-0014 東京都豊島區池袋 2-62-1 PISO 池袋 905  
TEL 03-6914-2351 FAX 03-6914-2352



新類型的高級奢華啤酒

## Cocktail Sparking Beer



## GOHOBI SATONISHIKI IPA

特別的犒賞 - 佐藤錦櫻桃啤酒

通過循環利用得以實現的  
GOHOBI SATONISHIKI IPA  
採用最高品質的完全成熟佐藤錦櫻桃  
製作的這款高級奢華啤酒，  
與傳統的水果啤酒截然不同。

## Cocktail Sparking Beer



推薦使用香檳杯享用  
“GOHOBI SATONISHIKI IPA”。

利用包括果柄和種子的所有部分 ——  
除了獨立開發的褐變防止果泥外，完全成熟的佐藤錦櫻桃還會被全部利用，包括果肉、果柄和種子。這個費力的工藝得益於米澤傑克啤酒廠完全手工釀造的工藝，確保了完全成熟的佐藤錦櫻桃的美味在麥汁中得以保存。

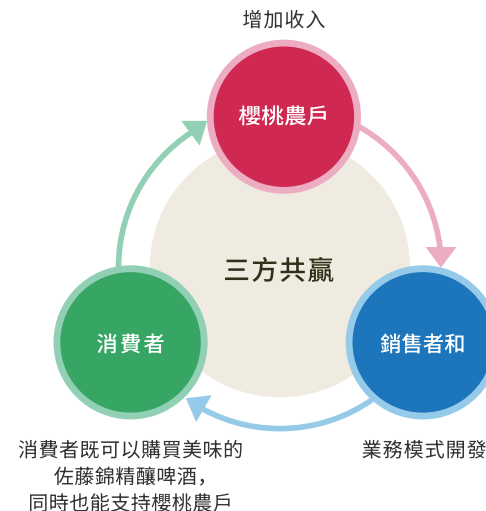


麥汁是通過將麥芽和完全成熟的佐藤錦櫻桃放入大鍋中，經過精細手工糖化製成的。  
傑克啤酒廠代表 牧山



麥汁壓榨後的殘渣作為米澤牛的飼料（SGDs）

三方共贏的循環利用 ——  
櫻桃農戶面臨著人口老齡化、缺乏接班人、新農戶短缺、棄耕、大量廢棄等諸多挑戰。“GOHOBI SATONISHIKI IPA”是一款旨在解決這些問題的精釀啤酒，致力於為農戶、銷售者和消費者帶來三方共贏的效果。



自 2019 年以來，公司開始從附近的櫻桃農戶處收購完全成熟的佐藤錦櫻桃。這些原本將被丟棄的櫻桃成為農戶的收入來源，並有助於減少大規模的食品浪費。

我們會定期更新所收購的完全成熟佐藤錦櫻桃的循環利用數據，並在線公開！

