

## 独特的风味，无与伦比

虽然有许多佐藤锦樱桃的精酿啤酒，但“GOHOBI SATONISHIKI IPA”使用了在树上完全成熟的樱桃，并在最佳成熟状态下冷冻，通过专利申请中的独特褐变防止技术制成奢华的果泥。

佐藤锦樱桃通常在不完全成熟时采摘以保证新鲜，而在果园才能享用到 100% 完全成熟的佐藤锦樱桃。



收购的完全成熟佐藤锦樱桃特别冷冻



购买无法发货的成熟佐藤锦



褐变防止果泥  
(专利申请中)

GOHOBI SATONISHIKI IPA

## 媒体关注



登上 YBC 山形放送、雅虎日本新闻、日本《Forbes》和《日本经济新闻》等媒体。

## GOHOBI SATONISHIKI IPA

成分	麦芽（进口）、佐藤锦樱桃（山形县山边町）、佐藤锦樱桃果泥（山形县山边町）、啤酒花、香草 麦芽使用率：超过 50%
酒精含量	5.5%
保质期	见瓶盖 / 装瓶后约 11 个月
储存方法	10℃ 以下冷藏保存
分销商	阿吉特股份有限公司 山形县东村山郡山边町 834 号
制造商	米泽杰克啤酒厂 牧山英登
生产地	米泽杰克啤酒厂 山形县米泽市礼三 5471 号
价格	每瓶 330ml 含税 1650 日元

### 联系地址

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



### 总部

〒990-0301 山形县东村山郡山边町 834 号  
TEL: 023-665-5572 FAX: 023-667-6734  
E-mail: info@agit.co.jp

### 东京分部

〒171-0014 东京都丰岛区池袋 2-62-1 PISO 池袋 905  
TEL 03-6914-2351 FAX 03-6914-2352

GOHOBI SATONISHIKI IPA



新类型的高级奢华啤酒

## Cocktail Sparking Beer



## GOHOBI SATONISHIKI IPA

特别的犒赏 - 佐藤锦樱桃啤酒

GOHOBI SATONISHIKI IPA

通过循环利用得以实现的  
GOHOBI SATONISHIKI IPA  
采用最高品质的完全成熟佐藤锦樱桃  
制作的这款高级奢华啤酒，  
与传统的水果啤酒截然不同。

## Cocktail Sparking Beer



推荐使用香槟杯享用  
“GOHOBI SATONISHIKI IPA”。

利用包括果柄和种子的所有部分 ——  
除了独立开发的褐变防止果泥外，完全成熟的佐藤锦樱桃还会被全部利用，包括果肉、果柄和种子。这个费力的工艺得益于米泽杰克啤酒厂完全手工酿造的工艺，确保了完全成熟的佐藤锦樱桃的美味在麦汁中得以保存。

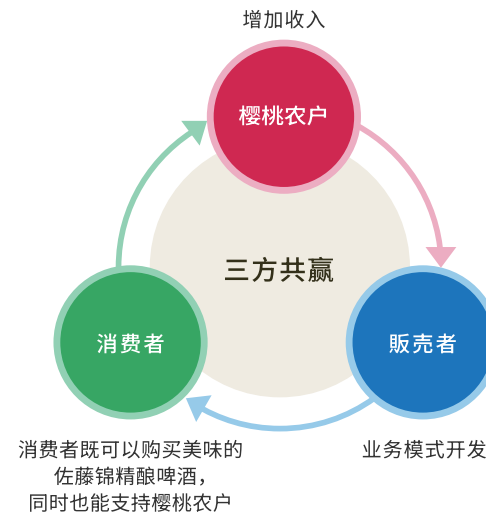


麦汁是通过将麦芽和完全成熟的佐藤锦樱桃放入大锅中，  
经过精细手工糖化制成的。  
杰克啤酒厂代表 牧山



麦汁压榨后的残渣作为米泽牛的饲料 (SGDs)

三方共赢的循环利用 ——  
樱桃农户面临着人口老龄化、缺乏接班人、新农户短缺、弃耕、大量废弃等诸多挑战。“GOHOBI SATONISHIKI IPA”是一款旨在解决这些问题的精酿啤酒，致力于为农户、销售者和消费者带来三方共赢的效果。



自 2019 年以来，公司开始从附近的樱桃农户处收购完全成熟的佐藤锦樱桃。这些原本将被丢弃的樱桃成为农户的收入来源，并有助于减少大规模的食品浪费。

我们会定期更新所收购的完全成熟佐藤锦樱桃的循环利用数据，并在线公开！

