

開業から3年目に突入 レギュラービールを初切り替え

新製品「そらとしば Slugger Stout」3月17日より提供開始！

北海道北広島市「エスコンフィールドHOKKAIDO」球場内に所在するクラフトビール醸造レストラン「そらとしば by よなよなエール」にて、2025年3月17日（月）より新製品「そらとしば Slugger Stout（ビアスタイル：スタウト）」（以下「スラッガースタウト」）の提供を開始します。開業から3年目を迎えるにあたり、クラフトビールの魅力や多様性をもっと多くの人に楽しんでもらいたいという思いで、レギュラービールとして提供する液種を初めて切り替えます。



開業から3年目に突入 レギュラービールを初切り替え

2025年3月30日（日）で開業2周年を迎え、3年目に突入する「そらとしば by よなよなエール」では、球場限定オリジナルクラフトビールとして提供するビールラインナップを初めて切り替えます。フラッグシップビール「そらとしば Play Ball! Ale」・期間限定の「そらとしば シーズナル」シリーズに加え、新たに「そらとしば Slugger Stout」を提供します。新しくなった3種類のラインナップを通じ、クラフトビールの味の多様性や、好みのビールを選ぶ楽しさを伝えたいと考えています。なお、現在レギュラービールとして提供中の「そらとしば Big-Fly Saison」は3月16日（日）で提供を終了します。

新しくなった3種類のレギュラービール▶

（左から「そらとしば Play Ball! Ale」、
「そらとしば シーズナル（一例）」、「そらとしば Slugger Stout」）



白熱する試合観戦のお供にぴったりな味わいが特長の「スラッガースタウト」

「スラッガースタウト」のコンセプトは「手に汗握る試合展開のお供に、じっくり腰を据えて楽しみたい1杯」。ビアスタイル（ビールの種類）はスタウトで、チョコレートやコーヒーを思わせるような深みのあるロースト香と黒ビールらしい程よいボディ感（ビールのコクや飲みごたえ）が特長です。ホップの苦みと、モルトが生む甘みや酸味のバランスにこだわり開発しました。なめらかな口当たりで、温度が上がっても飲み飽きずに楽しむことができます。

そらとしばでのおすすめペアリングは「北海道ミルクソフトクリーム」。スイーツとあわせるのがおすすめです。中でも濃厚ながらさっぱりとした味わいのソフトクリームと、「スラッガースタウト」のコーヒーのようなロースト香は相性抜群です。

●開発担当ブルワー（醸造士）「三田昂平（ニックネーム：みたばん）」のコメント：

一番の特長であるロースト香は、濃色モルトを複数種類組み合わせることで生み出しました。深みのある複雑な香りを感じていただけます。試合観戦のお供として楽しんでもらえるよう、時間が経っても最後までおいしく楽しめる味わいを目指しました！

製品概要

名称	：ビール
製品名	：そらとしば Slugger Stout
原材料	：大麦麦芽・オーツ麦・大麦・ホップ
ビアスタイル	：スタウト
アルコール分	：5.5%
販売価格（税込）	：420ml/900円、510ml/1100円
販売場所	：そらとしば by よなよなエール
提供期間	：2025年3月17日（月）～※終了時期未定

球場内クラフトビール醸造レストラン「そらとしば by よなよなエール」



2023年3月にオープンした、北海道日本ハムファイターズ新球場「エスコンフィールドHOKKAIDO」（北海道北広島市）のセンターバックスクリーンに位置する"世界初のフィールドが一望できるクラフトビール醸造レストラン"。株式会社ヤッホーブルーイングが、球場限定のオリジナルクラフトビールの製造や、醸造所見学ツアーなどのイベントを開催しています。

<https://www.hkdballpark.com/restaurants/24/>

株式会社ヤッホーブルーイング



「ビールに味を！人生に幸せを！」というミッションのもと、日本のビール文化にバラエティを提供し、お客様にささやかな幸せをお届けするという想いで、品質にこだわった個性的で味わい豊かなクラフトビールを製造しています。フラッグシップである『よなよなエール』は日本を代表するクラフトビールとしてご好評いただいています。今後もより美味しいビールづくりを目指し、お客様に幸せをお届けできるよう努力してまいります。