

桜の葉を使った春らしいビール

農業分野の脱炭素に貢献する“バイオ炭”を施用し栽培した道産小麦も使用

「そらとしば シーズナル12 さくらエール」開幕に合わせ登場！

限定ペアリングフード提供・開栓記念イベントを実施

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31日（月）より新製品「そらとしば シーズナル12 さくらエール（ビアスタイル：フルーツビール）」（以下「さくらエール」）を期間限定で提供します。原材料に桜の葉や、バイオ炭を施用し温暖化対策を行った畑で栽培した道産小麦を使用したビールです。また、「さくらエール」のために開発した限定ペアリングフード「さくらのチュリトス」を提供します。3月29日（土）には、参加費無料の開栓記念イベントを実施します。



桜の葉を使用した春らしい「さくらエール」 開幕に合わせ提供開始

「そらとしば シーズナル」シリーズでは、多様で個性的なクラフトビールの世界を楽しんでいただけるよう、様々なビアスタイル（ビールの種類）のクラフトビールを期間限定で醸造しています。第十二弾のビアスタイルは「フルーツビール」。「そらとしば by よなよなエール」としては初めて、ビールの原材料に桜の葉を使用しました。桜の葉の香り、さくらんぼ由来の甘酸っぱさが感じられる味わいなどが特長です。春の訪れを感じさせるビールの提供を通じ、新シーズン開幕のわくわく感を盛り上げます。4月1日（火）のエスコンフィールドHOKKAIDOでの開幕に合わせ、2025年3月31日（月）より提供予定です。なお、シリーズ第十一弾である「そらとしば シーズナル 11 ストロベリーダークエール」は在庫がなくなり次第提供終了予定です。

農業分野の脱炭素に貢献する“バイオ炭”を施用し栽培した道産小麦「ハルユタカ」を原材料に使用

「さくらエール」には、バイオ炭を施用して下川町で栽培された小麦「ハルユタカ」を使用しています。バイオ炭は、バイオマス（生物由来の有機物）を、特定条件下*1で加熱してつくられる炭のことです。土壌改良剤として活用することで、土壌の透水性・保水性の向上などの効果が見込めます。また、バイオ炭を農地に埋めることで、半永久的に炭素を土壌中に貯蔵でき、大気中の二酸化炭素量を削減*2することができます。「さくらエール」で使用する「ハルユタカ」は、下川森林バイオマス発電所で生じたバイオ炭を用いて栽培されたものです。原材料の一部に使用することで、北海道の農業分野での脱炭素の取組を応援します。

※この削減量は、「J-クレジット制度」*3に登録されたプロジェクトとして地球温暖化対策に貢献しています。

*1燃焼しない水準に管理された酸素濃度の下で、350℃超の温度で加熱（中部経済産業局より）。

*2植物による光合成では、大気中の二酸化炭素を吸収し有機物として植物内に蓄積しますが、植物が死ぬと微生物に分解され、再び二酸化炭素が放出されます。一方、木をバイオ炭にすると、微生物が分解しにくい構造となり、農地に埋めることで半永久的に二酸化炭素を除去することができます。

*3省エネルギー設備の導入や再生可能エネルギーの利用によるCO₂等の排出削減量や、適切な森林管理によるCO₂の吸収量を「クレジット」として国が認証する制度のこと（経済産業省より）。

▼バイオ炭による脱炭素のイメージ（株式会社サンテックより提供）



ひと足先に春気分を盛り上げ 限定フードや開栓イベントも

「さくらエール」に合わせた限定ペアリングフード 「さくらのチュリツス」

「桜の花」を香りづけに使用した期間限定のチュロスです。塩抜きをした桜の花を乾燥させ、粉末状にしたものをグラニュー糖と混ぜ合わせて、チュロスにたっぷり絡めました。「さくらエール」と合わせると、お互いの桜の香りを引き立ててくれます。香りと甘味がより引き立つように、あえて少し塩気をつけているのもポイントです。



ブルワーから開発秘話や解説をお届けする開栓記念イベント 3月29日（土）実施

3月29日（土）に1階レストラン内にて、無料の開栓記念イベントを実施します。「さくらエール」を無料でお試しいただけるほか、ブルワーによるクラフトビールのテイasting講座も実施します。



画像はイメージです▶

●開栓記念イベント概要

イベント名	：「そらとしば シーズナル12 開栓記念イベント」
開催場所	：「そらとしば by よなよなエール」1Fレストラン内
日程	：2024年3月29日（土）11:00～ / 11:30～ / 12:00～ 計3回開催
所要時間	：約15分
参加費	：無料
定員	：約30名
	※参加者多数の場合、ご参加いただけないことがあります。 その場合は先着順でのご参加となりますのでご容赦ください。
コンテンツ	：シーズナルビール150mlの試飲+ブルワーによるビールテイasting解説

●製品概要

名称	：発泡酒
製品名	：そらとしば シーズナル12 さくらエール
原材料	：大麦麦芽・小麦・さくらんぼピューレ・ホップ・桜の葉
ビアスタイル	：フルーツビール
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31日（月） 予定～未定

●ペアリングフード概要

製品名	：さくらのチュリトス
価格（税込）	：550円
販売日	：非試合日のみ
販売期間	：「さくらエール」提供期間中
販売条件	：「さくらエール」購入者限定

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。