

「まるでアップルパイ」な香りの秋限定クラフトビール

「そらとしば シーズナル#23 アップルパイのブラウンエール」新登場

りんごとスパイスが香る一杯 2026年9月上旬より期間・数量限定で提供開始

株式会社ヤッホーブルーイング（長野県軽井沢町）は、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、2026年9月上旬より新製品「そらとしば シーズナル#23 アップルパイのブラウンエール（ビアスタイル：フルーツ&スパイスビール）」（以下「アップルパイのブラウンエール」）を期間限定で提供します。そらとしば by よなよなエールとしては初めて原材料にりんごやシナモン・スターアニス等のスパイスを使用したビールで、アップルパイのような香りが特長です。様々な味わいのビールを期間限定で醸造するシリーズの第23弾。そらとしば by よなよなエールのオリジナルクラフトビールとしては27種類目です。



様々な味わいのビールを期間限定で醸造するシリーズ第23弾

「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23弾となるアップルパイのブラウンエールのビアスタイルは「フルーツ&スパイスビール」。そらとしば by よなよなエールとしては初めて原材料にりんごやシナモン・スターアニス等のスパイスを使用しました。りんごや、スパイスの甘い香りが感じられる秋らしい味わいが特長です。なお「アップルパイのブラウンエール」の提供開始に伴い、現在シーズンビールとして復刻提供中の「そらとしば シーズナル#20 生姜エール」は提供を終了します。

勝ち星を掴め！ “スター”アニス（八角）を使用した「フルーツ&スパイスビール」

「プロ野球終盤戦、北海道日本ハムファイターズが勝ち星を掴めるように」という思いも込めて、副原料には“スター”アニス（八角）を使用しました。八角は、きれいな星形や「末広がり」を連想させる「8」という数字から、昔から縁起の良いスパイスとされています。ファイターズの好調を祈念した「アップルパイのブラウンエール」で、プロ野球終盤戦のファイターズをビールを通して応援します。



醸造に使用したスターアニス（八角）

●開発担当ブルワー・三田昂平（ニックネーム：みたばん）コメント

リンゴとスパイスをふんだんに使用し、秋らしい味わいのビールに仕上げました。コク深いモルトの風味とフルーツ、スパイスのバランスをぜひお楽しみください。ファイターズの勝ち星を願ってつくったこのビールを、シーズン終盤の手に汗握る熱い試合のお供に飲んでいただけると嬉しいです。

**製品概要**

製品名	：そらとしば シーズナル#23 アップルパイのブラウンエール
原材料	：大麦麦芽、りんご果汁、小麦麦芽、アップルソース/酸味料、香料 シナモン、ホップ、スターアニス、オールスパイス
ビアスタイル	：フルーツ&スパイスビール
アルコール分	：5.0%

販売価格（税込） : 420ml・900円、510ml・1,100円
販売場所 : そらとしば by よなよなエール、そらとしば BEER STAND
提供期間 : 2026年9月上旬～ ※数量限定につき、売り切れ次第販売終了となります。

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。