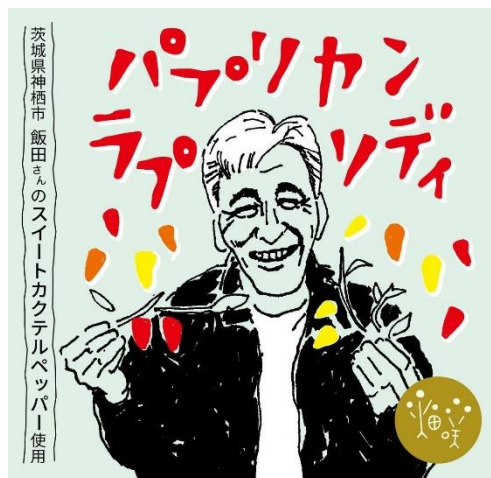


『畑咲くビール』プロジェクト第二弾！ イチゴのように甘いミニパプリカを使ったクラフトビールを販売開始

株式会社マイファーム(京都府京都市、代表取締役：西辻一真、以下「マイファーム」)は、全国各地の生産者と連携し、オリジナルの限定クラフトビールを生産・販売する『畑咲くビール』プロジェクトを2020年9月に開始しました。今回はプロジェクト第二弾として、イチゴと同じくらい甘い糖度を持つパプリカを使ったクラフトビール『パプリカンラブソディ』を10月30日から限定販売いたします。

《特設販売サイト》https://yacchaba.club/user_data/hatasaku_beer_episode2



■『畑咲くビール』プロジェクトとは

日本全国の生産者と繋がり、隠れた逸品とそれぞれの旬を知っているマイファームだからこそできる、オリジナルのクラフトビール開発プロジェクトです。

《畑咲くビールプロジェクトPR動画》<https://youtu.be/1SvsPqUQ5FU>

第一弾の黒糖ビール「キビといつまでも」はクラウドファンディングサイト Makuake にて予約販売をしたところ、4日で目標額を達成し、多くの方から注目いただきました。

世界的にも小さな農業への見直しが進む中、全国のこだわりのある生産者の農産物を使い、それをクラフトビールという新しいカタチにすることで、WITH コロナの状況でも「自然と人」「生産者と消費者」が気軽にコミュニケーションできる手段をご提供いたします。

■第二弾はパプリカビール『パプリカンラブソディ』

畑咲くビール第二弾は、茨城県神栖市の生産者アグリニューウィンズの飯田さんがつくる『スイートカクテルペッパー』というミニパプリカを原料としています。「子どもの嫌いな野菜の代表格であるピーマンをもっと食べやすくしたい」という飯田さんの思いを表現するように、イチゴと同じくらいの糖度を持つのが特徴です。この『スイートカクテルペッパー』を贅沢に使って、クラフトビールにしました。パプリカを愛する人たちの幻想曲、という意味を込めて、ビールの名前は『パプリカンラブソディ』。このビールを飲みながら、産地と生産者に思いを馳せる新しいおうち時間をお楽しみください。

《パプリカンラブソディPR動画》<https://youtu.be/War1SYpbm8>

株式会社マイファーム (<https://myfarm.co.jp/>)

本社所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 607 番地 辰巳ビル1階

代表者：代表取締役 西辻 一真 設立日：2007年9月26日

資本金：100,000,000円(資本準備金218,853,116円)

事業内容：耕作放棄地の再生及び収益化事業/体験農園事業(貸し農園、情報誌の発行)/農業教育事業(社会人向け新規就農学校、農業経営塾)/農産物生産事業および企業参入サポート/流通販売事業(農産物の中間流通・通信販売)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社マイファーム 担当：間瀬 TEL 075-746-6213/MAIL: pr@myfarm.co.jp