

east

東隅 HONG KONG

新聞稿 — 即時發佈

香港東隅推出自家精釀啤酒「Bao Beer」

全新可持續發展項目 — 將剩餘麵包釀成麥香氣息濃郁的 Lager 啤酒



(香港 · 2021 年 9 月 1 日) 香港東隅作為太古酒店其中一員，在不影響服務質素及客人體驗的前提下，不斷透過創新的措施及計劃來進一步可持續營運，繼續為客人提供優質的服務和體驗。Bao Beer 正是由香港東隅 Sugar 天台酒吧團隊以可持續發展為理念打造出的啤酒。

Bao Beer 的名字取自其廣東話「包」，亦與製造啤酒的成分相符。在香港，每天送往堆填區的廚餘數量高達 3,337 噸，當中包括 Domain 咖啡廳剩餘的新鮮烘焙麵包，Bao Beer 的概念因而萌生。Sugar 團隊希望出一分力，把 Domain 剩餘的麵包用於其他用途，盡可能地善用剩食達致可持續發展。

在尋找處理方法的過程中，香港東隅與 H.K. Lovcraft — 香港其中一間專門釀製德國 Lager 啤酒的精釀啤酒廠，攜手合作研發出利用剩餘麵包釀成的精釀啤酒。Domain 的剩餘麵包會被收集及送到啤酒廠進行釀製。過程中麵包會被磨碎，以取替一部分大麥芽，從而增加啤酒的味道，釀成獨一無二的風味。啤酒經過兩個月的發酵後，沈澱的麵包碎及麥芽碎會被送至本地農場轉化為飼料和肥料，整個釀製到生產過程形成一條完整的可持續的供應鏈。

Bao Beer 以輕度烘焙的麥芽和新鮮麵包加上德國啤酒花發酵而成，呈琥珀色，帶著濃郁麥香及酒花輕苦風味。由 2021 年 9 月 1 日起，客人可於 Domain 及位於太古坊東隅服務式住宅地面層的餐廳 MR & MRS FOX 購買 Bao Beer，或到訪 Sugar 享用 Bao Beer 新鮮生啤。

east

東隅 HONG KONG

關於香港東隅

香港東隅是一家充滿時尚生活品味的酒店，設有 345 間客房，包括 6 間套房。酒店設有 FEAST (Food by EAST)，提供新鮮精製的國際美食；咖啡廳及共享空間 Domain，提供手沖咖啡和新鮮糕點；天台酒吧 Sugar 為客人帶來創意雞尾酒、精心挑選的葡萄酒單和共享小食盤；24 小時開放的健身室 BEAST (Body by EAST) 亦配備恆溫泳池。

由香港東隅管理的東隅服務式住宅坐擁 106 間開放式單位、一房單位、兩房單位及頂層特色單位，提供廚房、洗衣設施、時尚休息室、24 小時健身室，住客亦可享受位於東隅酒店的游泳池。位於服務式住宅地面層的餐廳 MR & MRS FOX，準備了一系列佳餚以刺激客人不同的感官體驗，如多款歐陸菜式及手調雞尾酒。酒店及服務式住宅均位於香港島東區，相距少於 10 分鐘路程，並且鄰近主要交通網絡。

關於太古酒店

太古酒店的成立，是為進一步於香港、中國內地及美國拓展旗下居舍系列和東隅兩個酒店品牌的業務發展。每間酒店突破常規的風格，為追求個性、品味及貼心服務的旅客呈獻高格調的獨特體驗。

居舍系列是精心設計的高度個人化酒店，特點因地理位置而異，首先於 2008 年在北京開設瑜舍，隨後有香港奕居、成都博舍，以及最新在 2018 年開幕的上海鑄舍。而東隅則是一個充滿時尚生活品味的休閒式商務酒店品牌，強調工作與生活的平衡。我們分別在香港、北京和邁阿密設有東隅酒店。東隅位處於核心商業區域，將城市蓬勃的活力帶給我們每一位客人。

查詢詳情，請聯絡：

香港東隅

傳訊總監

Frances Mak

電話：(852) 3968 3838

電郵：francesmak@swirehotels.com

香港東隅

助理傳訊經理

Selina Tang

電話：(852) 3968 3839

電郵：selinatang@swirehotels.com

關注我們：



EASTHongKongHotel



easthk



EASTHKG_香港东隅



east

東隅 HONG KONG



Domain、Sugar 及 MR & MRS FOX 提供樽裝

Bao Beer



Bao Beer 新鮮生啤於 Sugar 獨家供應