

～SVB 京都オープン 3 周年、感謝を込めて醸造した限定品～
「Kyoto 3rd Anniversary」
9月7日（月）よりSVB 京都にて数量限定発売
 ～定番コアシリーズ 6 種類との「ペアリングセット」もリニューアル！～

スプリングバレーブルワリー株式会社（社長 島村宏子、以下 SVB）は、SVB 京都オープン 3 周年の感謝の気持ちを含めて醸造した「Kyoto 3rd Anniversary」を 9 月 7 日（月）から数量限定で SVB 京都にて発売します。

「Kyoto 3rd Anniversary」は、SVB 京都のヘッドブリューワーである辻峻太郎が SVB 京都オープン 3 周年の感謝の気持ちを含め、より多くの方にクラフトビールの豊かな味わいや魅力を楽しんでもらいたいと考え、醸造した商品です。すっきりとした麦芽の旨味と、トロピカルでフルーティーなホップの香りを爽快に感じられる味わいに仕上げました。同日からは「Kyoto 3rd Anniversary」のために開発した、秋の味覚である鮭などを使ったペアリングメニューも提供予定です。

また SVB 定番コアシリーズ 6 種類との「ペアリングセット」を SVB 京都では初めてリニューアルし、9 月 7 日（月）から 10 月 11 日（日）までの期間、3 周年感謝価格で提供します。

女性に人気の「on the cloud」のペアリングフードは「スモークサーモンとクリームチーズのなます巻き」に変更し、「on the cloud」のやわらかい口あたりと柑橘のような爽やかな香りが引き立つペアリングの奥深さをお楽しみいただけます。また「JAZZBERRY」のペアリングフードは、京都の代表的な漬物であるしば漬けを刻んだ「しば漬けと赤タマネギのアグロドルチェ」に変更し、「JAZZBERRY」の甘みや酸味と絶妙なバランスで引き立て合う組み合わせにしました。他にも 3 種類のフードをリニューアルし、6 種類中 5 種を見直しました。今回のリニューアルによって、クラフトマンシップと日本の美意識をかけあわせた「和クラフト」のコンセプトをより強く感じられるメニューになりました。

SVB は各店舗ソーシャルディスタンス確保のための座席レイアウト変更や店内の換気を常に行うなど、新型コロナウイルス感染症拡大防止対策を行って営業をしています。

キンビールでは、ビールの未来をお客様とともに創造する「SPRING VALLEY BREWERY」をはじめとして、ビールをより魅力的にしていけるためのさまざまな活動を展開していきます。

キンググループは、「酒類メーカーとしての責任」を果たし、「健康」「地域社会・コミュニティ」「環境」という社会課題に取り組むことで、こころ豊かな社会を実現し、お客様の幸せな未来に貢献します。



【SVB 京都ブリューワー 辻 峻太郎】



記

- | | |
|--------------|---|
| 1.商品名 | 「Kyoto 3rd Anniversary」 |
| 2.原材料 | 大麦麦芽、小麦麦芽、ホップ、オーツ麦、米麹 |
| 3.発売日 | 2020年9月7日（月） |
| 4.アルコール分 | 4.5% |
| 5.酒税法上の区分 | 発泡酒 |
| 6.ブリューワー | 辻 峻太郎 |
| 7.提供場所／容量／価格 | SVB 京都／レギュラーグラス（360ml）／1杯 930円（税込） |
| 8.ハッシュタグ | # Kyoto 3rdAnniversary #SVB 京都 3周年
#springvalleybrewery #スプリングバレーブルワリー |

以上