

## ～寿司とのペアリングをより楽しめる限定醸造品も登場！～ 12月8日（土）・9日（日）の2日間、 「寿司×クラフトビールフェス」を銀座で初開催

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、グルメ回転寿司2社と協働して、寿司と日本のクラフトビールによる新たな和食文化の創造を目指す「寿司×クラフトビールフェス」を、2018年12月8日（土）、9日（日）の2日間、「“BEER TO GO” by SPRING VALLEY BREWERY（“ビア・トゥ・ゴー” バイ スプリングバレーブルワリー）」（東京都中央区銀座、以下 BTG）にて開催します。

5回目となる今回は、今年8月9日（木）にオープンした、変わり続ける実験的な公園をコンセプトとする「Ginza Sony Park（銀座ソニーパーク）」内のBTGにて開催します。これまでスプリングバレーブルワリー東京のみでの開催でしたが、日本の食文化をリードし続け、ハイレベルな寿司店が数多くある銀座で開催することで、さらに多くの方々へ、クラフトビール体験の輪を広げていきます。

当日は、寿司10種類に加え、その日に発表されるシークレットの限定寿司と、ビール19種類※の幅広いペアリングを楽しめます。また、ブリュワールと寿司職人が共同開発した特別な体験イベントとして、フェスで提供される全ての寿司とSVBコアシリーズ6種のペアリングを解説付きで楽しめる「ペアリングラボ・スペシャルコース」や、音楽ライブ、トークイベントなど、前回より進化した企画を予定しています。また“寿司に合う”ビールを目指して造った限定醸造品「四代目鯨祭（よんだいめすしまつり）」も販売します。

※ 寿司およびビールの種類は変更になる可能性があります。

### ■ イベント概要

- |            |  |
|------------|--|
| 1. 日時      | 2018年12月8日（土）11:00～20:00 L.O. / 12月9日（日）11:00～19:00 L.O.   |
| 2. 場所      | “BEER TO GO” by SPRING VALLEY BREWERY<br>【住所】東京都中央区銀座5-3-1Ginza Sony Park B4（地下4階）   |
| 3. 参加費     | 入場無料、チケット制（6枚綴り1,800円／2枚600円※前売り1,700円）  |
| 4. 参加寿司店   | 三浦三崎港 恵み、がってん寿司  |
| 5. 参加ブルワリー | タップ・マルシェ参加ブルワリー各社<br>（スプリングバレーブルワリー、グラントキリン、ヤッホーブルーイング、ブルックリン・ブルワリー、常陸野ネストビール、Far Yeast Brewing、伊勢角屋麦酒）  |
| 6. 内容      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・寿司とクラフトビールのペアリング体験</li> <li>・ペアリング解説を聞きながら、じっくり味わう「ペアリングラボ・スペシャルコース」（4,000円／人、Peatixでの事前予約制）<br/><a href="https://svb-pairingcourse.peatix.com">https://svb-pairingcourse.peatix.com</a></li> <li>・特別ゲストによるステージセッション</li> <li>・音楽ライブ ほか</li> </ul> |

### ■ 限定ビール概要

- |               |                                |
|---------------|--------------------------------|
| 1. 商品名        | 「四代目鯨祭」                        |
| 2. 原材料        | 麦芽（小麦麦芽、大麦麦芽）、ホップ、米、米麹         |
| 3. 発売日        | 2018年12月8日（土）                  |
| 4. アルコール分     | 5.5%                           |
| 5. 酒税法上の区分    | 発泡酒                            |
| 6. 提供場所／容量／価格 | BTG／レギュラーサイズ（250ml）／1杯600円（税込） |



キリンビールでは、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様々な活動を展開していきます。

キリングループは、あたらしい飲料文化をお客様と共に創り、人と社会に、もっと元気と潤いをひろげていきます。