

～地域を応援するクラフトビール「FARM to SVB」シリーズ第二弾!～
「北海道厚真町産 ハスカップ」を新発売
 ～1杯につき10円を「北海道胆振東部地震」の復興支援として寄付～

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、ハスカップ独特の甘みや酸味と鮮やかな赤色が特長のフルーツビールタイプ「北海道厚真町産 ハスカップ」を8月10日（土）から数量限定でSVB東京にて提供を開始します。また「北海道厚真町産 ハスカップ」1杯につき10円と、同商品提供期間中にSVB東京に募金箱を設置し、集まった金額の合計を「北海道胆振東部地震」の復興支援として厚真町に寄付をする予定です。

2019年、SVBの取り組みテーマ「SOCIAL BREWERY」*の活動の一つとして位置付ける「FARM to SVB」では、日本各地にある特長的なフルーツや野菜などの素材を商品開発に生かし、年間を通じて情報発信拠点であるSVB東京の限定商品として発売します。今回発売する「北海道厚真町産 ハスカップ」は、厚真町のハスカップを使用した「FARM to SVB」シリーズ第二弾の商品です。

*SOCIAL BREWERYとは個性あふれるモブ作りを通じて、人と人をつないでいくことで、人の心を豊かにするとともに、社会を少しずつ良くするきっかけとなる「場」を創るブルワリーを指す。

厚真町は、ハスカップの栽培面積が国内一位であることから「日本一のハスカップタウン」と呼ばれています。ハスカップは、全長2cm、直径1cm 弱の薄い紫色の皮にルビー色の果肉が包まれた果実です。表面の皮が薄く、繊細な果実のため、手摘みで収穫することが多く、成る樹によって形や味が異なります。

今回、SVB 東京ヘッドブリューワー古川と麒麟ビール北海道統括本部および麒麟ビール千歳工場の有志が厚真町にある「土居ハスカップ農園」を訪問し、商品づくりで使用する分のハスカップを収穫しました。生産者の土居元氏からハスカップの栽培方法や味覚、特長について直接聞き、商品づくりのヒントを得ました。「北海道厚真町産 ハスカップ」は旬のハスカップを使用することで、独特の甘みや酸味が夏の時期に爽やかに味わえて、鮮やかな赤色も目で見て楽しめる一品です。

SVB 東京では北海道メロンやハム、ズワイガニなど、北海道ならではの食材を使用した料理も同時期に提供し、北海道の魅力を発信していきます。

麒麟ビールでは、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くためのさまざまな活動を展開していきます。

麒麟グループは、「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。



記

(左) SVB 東京 ヘッドブリューワー 古川氏
 (中) 土居ハスカップ農園 土居氏
 (右) SVB マスターブリューワー 田山氏

- | | |
|--------------|---|
| 1.商品名 | 「北海道厚真町産 ハスカップ」 |
| 2.原材料 | 大麦麦芽、小麦麦芽、ホップ、ハスカップ |
| 3.発売日 | 2019年8月10日（土） |
| 4.アルコール分 | 5.0% |
| 5.酒税法上の区分 | 発泡酒 |
| 6.ブリューワー | 古川 淳一（SVB 東京 ヘッドブリューワー） |
| 7.提供場所／容量／価格 | SVB 東京／レギュラーサイズ(360ml)／1杯 930円（税込） |
| 8.製造場所 | スプリングバレーブルワリー東京 |
| 9.ハッシュタグ | #北海道 #厚真町 #ハスカップ #farmtosvb #springvalleybrewery #スプリングバレーブルワリー |

以上