

～SVB 京都新ヘッドブリューワー辻 初のSVB 醸造品～  
**「与謝野の冬」、「与謝野の冬 ～京都天然酵母 ver～」**  
**2 商品をSVB 京都限定発売**

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、冬にゆっくり味わえる、京都与謝野町産ホップを使用した華やかな香りと高アルコールの飲みごたえが調和した「与謝野の冬」と「与謝野の冬～京都天然酵母 ver～」2品を12月25日（水）から数量限定でSVB 京都にて発売します。

「与謝野の冬」、「与謝野の冬～京都天然酵母 ver～」はどちらも2019年10月にSVB 京都のヘッドブリューワーになった辻が初めてSVBで醸造した限定品です。今回華やかな香りと高アルコールならではの飲みごたえを実現し、異なる酵母による味わいの違いを楽しめるよう2品同時に発売します。「与謝野の冬」は、エール酵母由来の甘く華やかな香りがありながら、ドライな後味が感じられる濃い味わいに仕上げました。「与謝野の冬～京都天然酵母 ver～」は、京都で採れた天然酵母を使用した商品で、上品な甘い香りと麦芽の甘みの心地よさが特長です。酵母による味わいの違いを体験することができる「与謝野の冬飲み比べセット」もSVB 京都限定で提供します。

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くためのさまざまな活動を展開していきます。

キリングroup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

- |              |  |
|--------------|--|
| 1.商品名        | ①「与謝野の冬」、②「与謝野の冬～京都天然酵母 ver～」  |
| 2.原材料        | ①② 大麦麦芽、ホップ、ショ糖、米麹   |
| 3.発売日        | ①②2019年12月25日（水）   |
| 4.アルコール分     | ①8.0%、②7.0%  |
| 5.酒税法上の区分    | ①②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 980円（税込）<br>※「与謝野の冬飲み比べセット」ハーフグラス（200ml）各1杯／1,100円（税込） |
| 8.ハッシュタグ     | #与謝野の冬 #springvalleybrewery #スプリングバレーブルワリー                                       |

以上