

～京都原材料にこだわった SVB 京都ならではの限定醸造品！～

**「京都 YOSANO IPA～天然酵母 ver.～」**

**7月3日（金）よりSVB 京都にて数量限定発売**

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、IPAらしい華やかな香りや酵母由来のスパイシーな香りの調和が楽しめる「京都 YOSANO IPA～天然酵母 ver.～」を、SVB 京都で7月3日（金）から数量限定で発売します。

「京都 YOSANO IPA～天然酵母 ver.～」は、京都で採れた天然酵母や京都産麦芽、京都府与謝野町産のホップを使用した、京都産原材料にこだわった限定醸造品です。今回使用した天然酵母は、麦汁に含まれている糖분을炭酸ガスとアルコールに分解する発酵工程で、クローブのようなスパイシーな香りを生み出します。本商品は複数のホップによる青々しく柑橘のような華やかな香りや、天然酵母が醸し出すスパイシーな香りを調和させることで、上品で心地よい苦みのある味わいに仕上げました。

また SVB 京都人気の限定醸造品で同限定品と同じ京都府与謝野町産ホップを使用している「京都 YOSANO IPA」との飲み比べが体験できる「YOSANO IPA 飲み比べセット」も同時に発売することで、酵母の違いが生み出す香りや味わいのバランスの違いもお楽しみいただけます。

SVB は各店舗ソーシャルディスタンス確保のために座席レイアウトを変更し、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い、6月から営業を再開しました。これからもご来場いただく皆様の安心・安全を提供できるような店舗運営に取り組み、ビールの楽しさ・多様性をさらに感じていただけるような商品、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 京都ブルワラー 辻 峻太郎】



【京都 YOSANO IPA～天然酵母 ver.～】

記

## ■商品概要

1.商品名	「京都 YOSANO IPA～天然酵母 ver.～」
2.原材料	大麦麦芽、小麦麦芽、ホップ、米麹
3.発売日	2020年7月3日（金）
4.アルコール分	6.5%
5.酒税法上の区分	発泡酒
6.ブルワラー	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） 飲み比べセット／ハーフ（200ml）2杯で、1,100円（税込）
8.ハッシュタグ	#京都 YOSANOIPA #天然酵母 #springvalleybrewery #スプリングバレーブルワリー

以上