

2015年3月18日

**「SPRING VALLEY BREWERY TOKYO」が4月17日（金）にオープン！
～体験型店舗などスプリングバレーブルワリーの詳細が決定～**

キリンビール株式会社（社長 布施孝之）とスプリングバレーブルワリー株式会社（社長 和田徹）は、「ビールにワクワクする未来を」をテーマとした活動の象徴的な取り組み「SPRING VALLEY BREWERY」で展開する、直営の体験型ブルワリー併設店舗「SPRING VALLEY BREWERY TOKYO」を4月17日（金）11時から代官山の「LOG ROAD DAIKANYAMA（ログロード代官山）」内にオープンします。

また今回、「SPRING VALLEY BREWERY TOKYO」および「SPRING VALLEY BREWERY YOKOHAMA」両店舗での画期的なビール体験をはじめとしたスプリングバレーブルワリーの詳細を決定しました。当社はこの取り組みにより、お客様とのコミュニケーションを通じて、ブランドとコミュニティの共創を図り、未来に向けた新しいビール文化を創造します。

「SPRING VALLEY BREWERY」東京・横浜の両店舗では、6種類の通年コアアイテムや限定ビールなど多彩なこだわりのクラフトビールを楽しめます。さらに、「ビア・サプライズ（驚きのビール体験）」をテーマに、ビアインフューザー^{※1}によるカスタマイズビールや、ビールとフードとのペアリングを楽しめるほか、歴史やビールづくりについて体感できる内装や展示、ユニークなクラフトビール醸造設備など多くのコンテンツを次々に展開していきます。そのほか、ビールや食にまつわるセミナーやワークショップの開催、つくり手との対話とそこから生まれる新たな未来のビールの共創など、ビールについてあまり知識のない方から興味・関心の強い方まで、広く満足いただける場を提供します。

オープンに際しては、「SPRING VALLEY BREWERY TOKYO」オープン記念限定醸造ビール「First Crossing」（ファーストクロッシング ～一号踏切～）を当店限定で提供します。

※1 ホップやフルーツなどの自然素材にビールを通過することで、香りや風味を付加し、自分好みにカスタマイズしたオリジナルビールを作ることができる、「SPRING VALLEY BREWERY」のためにキリンのパッケージング技術研究所がオリジナルで開発した装置。

また、キリンが運営するオンラインショップ「DRINX」（ドリンクス）では、両店舗のオープンに合わせて、4月17日より「SPRING VALLEY BREWERY」の6種類の通年コアアイテムを毎月1アイテムずつ追加しながら販売していきます。詳細はWebサイト（<http://www.drinx.jp>）および、「DRINX」会員様へのお知らせで確認いただけます。

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、中長期的にビールをより魅力的にしていくための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。

<添付資料>

- ① 「SPRING VALLEY BREWERY」の具体的展開概要
- ② 「クラフトブルワーズ・トークイベント at SPRING VALLEY BREWERY TOKYO」概要
- ③ 「SPRING VALLEY BREWERY」店舗写真／商品画像（グラス入り）

（本件お問い合わせ先）

キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部 広報担当
東京都中野区中野4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028

（お客様お問い合わせ先）

キリン株式会社 キリンビールお客様相談室（フリーダイヤル）0120-111-560
キリンホームページ <http://www.kirin.co.jp>

【添付資料①】

「SPRING VALLEY BREWERY」の具体的展開概要

< 「SPRING VALLEY BREWERY」店舗概要 >

■概要

店名	SPRING VALLEY BREWERY TOKYO 〈スプリングバレーブルワリー東京〉	SPRING VALLEY BREWERY YOKOHAMA 〈スプリングバレーブルワリー横浜〉
開店日時	2015年4月17日(金) 11:00	2015年3月25日(水) 11:00
営業時間	月～土 8:00～24:00 (ラストオーダー22:30) 日・祝 8:00～22:00 (ラストオーダー21:00) いずれもテラス席の営業は21:00まで	11:00～22:00 (ラストオーダー21:15)
定休日	年中無休	月曜日
住所／施設／ 電話番号	〒150-0034 東京都渋谷区代官山町 13-1 LOG ROAD DAIKANYAMA (ログロード代官山) 内 代表電話・FAX 03-6416-4960	〒230-8628 神奈川県横浜市鶴見区生麦 1-17-1 麒麟ビール横浜工場内 代表電話・FAX 045-506-3017 予約専用電話 045-506-3013
最寄駅	東横線「代官山」駅北口より徒歩4分、 JR山手線・東京メトロ日比谷線「恵比寿」 駅より徒歩9分	京浜急行「生麦」駅より徒歩10分
席数	215席(約270坪) (1階:103席、2階:82席、テラス:30席)	200席(183坪) (1階:着席116席・スタンディング20席 計136席、2階:28席、テラス:36席)
サーバー タップ数	44タップ (ビアインフューザー8タップ含)	22タップ (ビアインフューザー4タップ含)
HP	http://www.springvalleybrewery.jp	

■店舗特長

「SPRING VALLEY BREWERY TOKYO」は、その場でつくられたクラフトビールが楽しめるブルワリー(小規模ビール醸造所)併設のオールデイダイニングです。朝・昼・夜その時々で変化する温かみのある空間で、「SPRING VALLEY BREWERY」のビールと共に、自然の素材の良さを生かし、前菜からデザートまでビールとのペアリングにこだわった料理を楽しめます。つくり手たちや店舗スタッフとの気軽な交流を通じて、「SPRING VALLEY BREWERY」がつくり出す、これまでにないクラフトビールのおいしさや、ビールと料理の組み合わせの新たな発見を提供します。

また、麦芽を煮込んで麦汁をつくる工程が中まで見える、日本初導入の透明なガラスの仕込み設備など、ビールづくりを身近に感じていただく様々な工夫をこらした製造設備を、見るだけでなくじっくりと説明を受けながら見学できる特別なブルワリーツアーや、つくり手にこだわりを聞きながら感想を言い合うことができるテイastingセミナーなども充実させていきます。

「SPRING VALLEY BREWERY YOKOHAMA」は、キリンビールと「SPRING VALLEY BREWERY」ブランド発祥の地として歴史やそのパイオニア精神を伝える、クラシカルながら上質で居心地の良い BEER TAVERN（ビア・タバーン※2）として、生まれ変わります。「SPRING VALLEY BREWERY」のビールを最大限楽しめる、こだわりのオリジナルメニューは、しっかり食事をしたいときにも、工場見学の帰りにスタンディングスペースで気軽にビールを楽しみたいときにも、驚きと満足感を提供します。

店内には、横浜から始まる日本のビール産業の歴史と、ビールづくりに取り組んできた人々の思いを、ビールを楽しみながら感じることができるミニミュージアムを開設します。さらにビールの奥深い世界をカジュアルなスタイルで知ることができるワークショップやセミナーでは、ビールの歴史と未来の織りなす「SPRING VALLEY BREWERY」の世界観を体感できます。

※2 酒場

■店舗・ブランド関連開発チーム

店舗体験開発	：	凸版印刷株式会社
デジタルコミュニケーション開発	：	株式会社 大広
店舗企画開発監修、横浜店舗内装デザイン	：	株式会社 生活スタイル研究所
ビアインフューザーデザイン	：	株式会社 GK インダストリアルデザイン
トータルアートディレクション/ ブランド開発/グラフィックデザイン	：	クラウドエイト株式会社

■店舗運営会社

「SPRING VALLEY BREWERY TOKYO」	：	株式会社 カーディナル
「SPRING VALLEY BREWERY YOKOHAMA」	：	アールアンドケーフードサービス株式会社

< 「SPRING VALLEY BREWERY」 通年コアアイテム概要 >

①	496	エールのような豊潤さとラガー（低温熟成ビール）のようなキレ、IPAのように濃密なホップ感。甘味・酸味・苦味の究極のバランスと深い余韻が楽しめます。 ■造り手：蒲生 徹（がもう とおる）
②	COPELAND	麦芽の旨味と甘味、アロマホップの上質な香りと苦味が複雑に調和し、豊潤でありながら、他のビールを楽しんだ後にもまた無性に飲みたくなる味わいです。 ■造り手：鎌田 敏裕（かまだ としひろ）
③	Afterdark	味のふくよかさと飲みやすさを兼ね備えた濃色ビール。ロースト感や渋みを抑えた、柔らかな甘味と上質な苦味が食事をさらに引き立てます。 ■造り手：森本 宗徳（もりもと むねのり）
④	on the cloud	小麦を使うことで醸し出される柔らかさが特徴。ネルソンソーヴィンホップと上面発酵による白ワインのようなフルーティーな香りが楽しめます。 ■造り手：羽場 清人（はば きよと）
⑤	Daydream	ゆずや山椒などユニークな和素材を使ったジャパニーズホワイト。個性的な香りと繊細さがクセになる味わいは、和食に合わせても楽しめます。 ※日本の酒税法上の区分では発泡酒 ■造り手：妻鳥 奈津子（つまどり なつこ）
⑥	JAZZBERRY	ラズベリー果汁を加えて醸造。フルーティーなホップ香とほのかなラズベリーの香りの調和した個性的な味わいで、肉やシーフードなど食事にも合います。 ※日本の酒税法上の区分では発泡酒 ■造り手：古川 淳一（ふるかわ じゅんいち）

② ビールとフードのペアリング体験（東京・横浜）

前菜からメイン、デザートまでビールと料理の驚きの組み合わせを提案。

6種類のビールがテイastingできるビア・フライトと、さらにそれぞれのビールに合わせた6種類のおつまみが楽しめるペアリングセットも提供。



③ カスタマイズビール体験（東京・横浜）

ビールをカスタマイズ（ホップやフルーツなどの自然素材にビールを通すことで、香りや風味を付加）して提供することができる、スプリングバレーブルワリーオリジナルの高機能サーバー、「ビアインフューザー」。



④ スゴ泡タップ（東京・横浜）

新開発の、驚くほど繊細でクリーミーな、長持ちする泡ができるキリンオリジナル特殊タップ。
（ビアインフューザー、ウォールタップともに搭載）

⑤ 醸造の見える化体験（東京）

店舗と製造設備の融合した空間。

「グラスブリューハウス」（ガラス製仕込み釜）や「シースルータンク」（ガラス製発酵貯蔵タンク）など、ビールづくりを身近に感じられる様々な工夫を凝らした製造設備。

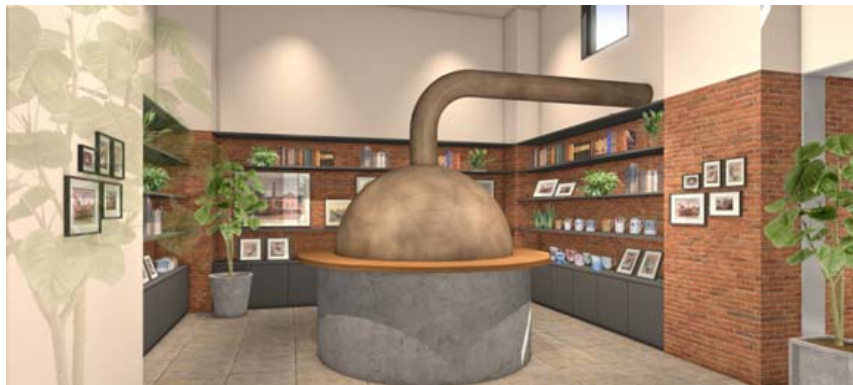


⑥ ブルワリーツアー体験（東京）

これまでにない新しいビール体験ができるブルワリーツアー。ビールづくりを身近に感じられる様々な工夫を凝らした製造設備を、つくり手やビア・アンバサダーが解説付きで案内。ツアーの後は、ものづくりのこだわりを聞き、感想を言い合いながらのテイスティングも。

⑦ ビールのミニミュージアム（横浜）

横浜から始まる日本のビールの歴史や、麒麟のクラフトビールへの取り組みの歴史、「SPRING VALLEY BREWERY」の世界などを“読んで、触れて、楽しんで”感じられる体験型のミニミュージアム。



<「SPRING VALLEY BREWERY」コミュニティについて>

① 「CLUB SVB」展開

「SPRING VALLEY BREWERY」に集うビールの“作り手”と“飲み手”が一緒になって楽しめる新しいビール文化をつくっていくための、オープンなコミュニティ。

店舗はもちろん、自分のスマートフォンがスタンプカードになる「ビアログ」、ワークショップ、セミナー、フェイスブックなどから繋がることのできる会員組織。

② クラフトブルワリーとのコラボレーション

国内外の作り手、クラフトブルワリーとのコラボレーションを実施し、クラフトビール市場を活性化。未来に向けた新たなビアカルチャーをお客様と共に盛り上げていく。

③ ブランドグッズ展開・販売

商品だけでなく、ビール周辺グッズやノベルティ、ライフスタイル関連グッズなど SVB ブランドワールドを順次拡大。



④ “作り手”と“飲み手”との新たな共創の取り組み

「SPRING VALLEY BREWERY」は永遠に完成することのない“開かれた”ブルワリー。ビールのワクワクする未来をつくるための挑戦をしつづけるブルワリー。

店舗は、“作り手”と“飲み手”の交流によって、新次元のおいしさを生み出す—飲み手の「こんなビールがあったらいいのに」に、作り手が持てる技を駆使して全力で応える—真剣勝負の場。その結果として作り手と飲み手の垣根を越えたオープンなコミュニティを創造する。

<キリンオンラインショップ「DRINX」での展開について>

	ブランド名	受注開始予定日	発送開始日
①	496	4月17日(金)	4月30日(木)
②	COPELAND	5月14日(木)	5月21日(木)
③	JAZZBERRY	6月11日(木)	6月18日(木)
④	on the cloud	7月9日(木)	7月16日(木)
⑤	Daydream	8月13日(木)	8月20日(木)
⑥	Afterdark	9月10日(木)	9月17日(木)



「DRINX」では、通年コアアイテムの①～③を各商品の発売日ごとにお送りする、トライアルセットの予約を3月25日(水)より開始するなど、「SPRING VALLEY BREWERY」を多くのお客様にお試しいただけるよう、様々な企画を展開。

また、「DRINX」での発送開始日をめどに「SPRING VALLEY BREWERY」東京・横浜の両店舗でも通年コアアイテムの販売を開始。

<「スプリングバレーブルワリー株式会社」について>

スプリングバレーブルワリー株式会社は、「ビールにワクワクする未来を」をテーマとした活動の象徴的な取り組みである「SPRING VALLEY BREWERY」プロジェクトで展開するクラフトビールブランド「SPRING VALLEY BREWERY」に関して、店舗などお客様との直接接点でのマーケティングや販売促進、キリンビールと共同での商品開発を行います。また、ブルワリー併設店舗、「SPRING VALLEY BREWERY TOKYO」〈スプリングバレーブルワリー東京〉と「SPRING VALLEY BREWERY YOKOHAMA」〈スプリングバレーブルワリー横浜〉の運営・管理業務を行い、ビールの新しい魅力をお客様に提供して体感していただくことで、ビール市場の再魅力化と新たなビール文化の創造、確立をけん引していきます。

【添付資料②】

「クラフトブリュワーズ・トークイベント

at SPRING VALLEY BREWERY TOKYO」概要

4月17日（金）の「SPRING VALLEY BREWERY TOKYO」のオープンに先立ち、4月10日（金）夜には、「東京ビアウィーク 2015」※との連動企画として、「クラフトブリュワーズ・トークイベント at SPRING VALLEY BREWERY TOKYO」を東京ビアウィーク実行委員会との共催で実施します。

当日は店舗のお披露目も兼ねて、オープン前の「SPRING VALLEY BREWERY TOKYO」にクラフトビール関係者やブロガー、そして一部一般のお客様もご招待して、ブリュワーズ・トークセッションや、クラフトビール文化を担ってきたビアジャーナリストや有識者、ビアパブオーナー、その他国内外クラフトブルワリーの方々と交えたセッションイベントを実施します。

※ 2014年より東京ビアウィーク実行委員会主催で開催。様々な会場でビールにちなんだイベントを開催して、ビールの持つ多彩な魅力を伝えるイベント。第2回の今年は2015年4月3日（金）から12日（日）の10日間の開催。

- イベント名称 : 「クラフトブリュワーズ・トークイベント at SPRING VALLEY BREWERY TOKYO」
- 主催 : スプリングバレーブルワリー × 東京ビアウィーク実行委員会（共催）
- 開催日時 : 2015年4月10日（金） 18:00 開場 18:45 開始 21:00 終了
- 会場 : 「SPRING VALLEY BREWERY TOKYO」（渋谷区代官山町）
- テーマ : 「これからのニッポンのクラフトビール ～七人の SAMURAI による本音トーク～」
- 出席者（敬称略）：
 - ファシリテーター 藤原ヒロユキ
 - パネラー 木内敏之（木内酒造取締役）
朝霧重治（コエドブルワリー社長）
小田良司（日本地ビール協会会長）
青木辰男（両国「ポパイ」オーナー）
チャック・ハーン（豪モルトショベルブルワリー マスターブリュワー）
田山智広（スプリングバレーブルワリー シニアマスターブリュワー）

【添付資料③】

●店内写真

「SPRING VALLEY BREWERY TOKYO」



「SPRING VALLEY BREWERY YOKOHAMA」



●商品画像（グラス入）



4 9 6



COPELAND



Afterdark



on the cloud



Daydream



JAZZBERRY