

～地域を応援するクラフトビール「FARM to SVB」シリーズ第五弾!～

「YUZU Sparkling ～FARM to SVB 高知産ゆず～」を新発売
～シリーズ初の EC を通じた全国発売～

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、高知県産ゆずを使用した「YUZU Sparkling ～FARM to SVB 高知産ゆず～」を3月19日（木）から数量限定でSVB 東京、横浜、京都、「BEER TO GO」 by SPRING VALLEY BREWERY（BTG）および、キリンオンラインショップ「DRINX」で発売します。

2019年から継続している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てきました。今回発売する「YUZU Sparkling ～FARM to SVB 高知産ゆず～」は、SVB 各店舗および、キリンオンラインショップ「DRINX」を通じて、同シリーズでは初めて全国で発売します。



※個性あふれるモノづくりを通じて、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

高知県はゆずの生産量が全国一位で、ゆずの果汁は果実酢、皮は薬味として高知の家庭では日常的に親しまれています。またゆずは、「桃栗三年、柿八年、柚の大馬鹿十八年」ということわざがあるように、木を植えてから果実が収穫できるまで長い年月がかかることでも知られています。



今回、SVB 東京ヘッドブルワリー古川は日本国内のゆずを比較試飲し、高知県産のものが今回醸造する商品の味づくりに最も適している、ということで選定しました。

その後、高知県仁淀川地区のゆず農家を訪問し、さまざまな食事でゆずを使用する食文化に触れ、ビール造りでもゆずはどのようなスタイルでも相性が良いことがわかりました。本商品はゆず果汁を発酵後に入れ、高知産ゆずのやさしい酸味と軽やかな発泡感が感じられるフルーツビールタイプです。

「YUZU Sparkling ～FARM to SVB 高知産ゆず～」を発売するにあたり、高知県アンテナショップ「まるごと高知」とコラボし、高知県にある高知カンパニーブルワリー（代表社員兼ブルワリー 瀬戸口信弥）が造る「TOSACO YUZU PALE ALE」とセットになった「ゆずクラフトセット」をアンテナショップで販売します。また、「まるごと高知」と同じく銀座エリアにあるBTGでは、「まるごと高知 土佐ダイニング おきやく」の高知県出身シェフ監修で、オリジナルのデリメニューを販売する他に「TOSACO YUZU PALE ALE」をゲストタップとして提供します。

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けるためのさまざまな活動を展開していきます。

キリングループは、「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

1.商品名	「YUZU Sparkling ～FARM to SVB 高知産ゆず～」
2.原材料	小麦麦芽、大麦麦芽、ホップ、ゆず、はちみつ
3.発売日	2020年3月19日（木）
4.アルコール分	5.0%
5.酒税法上の区分	発泡酒
6.提供場所／容量／価格	SVB 東京・横浜・京都／360ml／1杯 930円（税込） BEER TO GO（銀座）／250ml／1杯 700円（税込） DRINX／330ml 壺×6本／3,168円（税込）※CLUB SVB 会員限定 春のクラフトビール飲み比べセット／4,620円（税込） YUZU Sparkling ～FARM to SVB 高知産ゆず～ 330ml 壺×4本 496 330ml 壺×3本 on the cloud 330ml 壺×3本
7.ハッシュタグ	#高知 #ゆず #farmtosvb #springvalleybrewery #スプリングバレーブルワリー

以上