

～爽やかな春を感じさせる2種の限定醸造品～
「与謝野の春」、「春風ホワイト」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、春の爽やかさを感じられる限定醸造品「与謝野の春」と「春風ホワイト」を3月27日（金）から数量限定でSVB 京都にて発売します。

「与謝野の春」は、京都府与謝野町産ホップと京都府亀岡産麦芽に加え、柚子とコリアンダーを使用することで、麦芽の甘みに、ホップの柑橘のような香りと柚子の爽やかな香りが調和した春らしい味覚に仕上げました。また、本商品は京都で採れた天然酵母を使用することで、素材由来のフルーティーな香りと発酵によるスパイシーな香りが楽しめることも特長です。

同日に発売する「春風ホワイト」は、SVB 京都が提供する「和×クラフト」料理とのペアリングを追求する春の限定醸造品です。小麦麦芽のやわらかな甘みに、ライムの爽やかな香りと酸味がほどよく感じられ、山椒の香りがアクセントになる締まりのある味わいです。ペアリングメニューとして、旬のイチゴと愛媛県産の鯛を使用した「炙り鯛の南蛮酢漬けとイチゴのサラダ仕立て」を限定醸造品の発売日から提供を開始します。同料理にかけているイチゴのドレッシング由来の甘酸っぱさと炙った鯛の香ばしさに「春風ホワイト」のライムの酸味と爽やかな香りが調和して、口の中で旨味が広がる季節感あふれる組み合わせが楽しめます。

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 京都ブルワワー 辻 峻太郎】



【炙り鯛の南蛮酢漬けとイチゴのサラダ仕立て】

記

「与謝野の春」商品概要

- | | |
|--------------|--|
| 1.原材料 | 大麦麦芽、ホップ、ゆずピール、コリアンダーシード、米麴 |
| 2.発売日 | 2020年3月27日（金） |
| 3.アルコール分 | 5% |
| 4.酒税法上の区分 | 発泡酒 |
| 5.ブルワワー | 辻 峻太郎 |
| 6.提供場所／容量／価格 | SVB 京都／レギュラーグラス（360ml）／1杯 930円（税込） |
| 7.ハッシュタグ | #与謝野の春 #springvalleybrewery #スプリングバレーブルワリー |



「春風ホワイト」商品概要

- | | |
|--------------|--|
| 1.原材料 | 小麦麦芽、大麦麦芽、ホップ、ライム果汁、山椒、米麴 |
| 2.発売日 | 2020年3月27日（金） |
| 3.アルコール分 | 5.5% |
| 4.酒税法上の区分 | 発泡酒 |
| 5.ブルワワー | 辻 峻太郎 |
| 6.提供場所／容量／価格 | SVB 京都／レギュラーグラス（360ml）／1杯 930円（税込） |
| 7.ハッシュタグ | #春風ホワイト #ペアリング #springvalleybrewery #スプリングバレーブルワリー |



以上