よろこびがつなぐ世界へ
KIRIN

News Release

2024 年 5 月 27 日

～フロアごとに異なるクラフトビール体験ができる～
「スプリングバレーブルワリー東京」全館リニューアル！

スプリングバレーブルワリー株式会社（社長 井本亜香、以下 SVB）は、クラフトビールブランド「SPRING VALLEY」を展開する、直営の体験型ブルワリー併設店舗「スプリングバレーブルワリー東京（以下 SVB 東京）」を 5 月 30 日（木）にリニューアルオープンします。直営店の大幅なリニューアルは 2015 年の直営店オープン以来初となります。

SVB 東京は、クラフトビールブランド「SPRING VALLEY」を展開する直営の体験型ブルワリー併設のビアレストランとして 2015 年にオープンし、店舗限定醸造ビールを含む多様なクラフトビールの展開、それぞれのクラフトビールに合わせたこだわりのペアリング提案、さらに他ブルワリーとの共同によるイベントの開催など、“驚きのあるビール体験”を創出してきました。

国内におけるクラフトビール市場はここ 5 年で伸長傾向※1 にあり、認知度や飲用経験も向上しています。一方、ビール類ユーザー全体の約 8 割※2 はクラフトビールの飲用経験がなく、当社調査によると、「クラフトビールは敷居が高く感じる」「日常的に飲むものではない」といったイメージが一因であることがわかりました。こういった背景を受け、まずはクラフトビールのおいしさや楽しさ、奥深さを“体験”していただくことが重要と考えます。

※1：インテージ SRI+(業務用酒販店含む) 2019 年 1 月~2023 年 12 月
クラフトビール（キリン定義）累計販売金額 7 業態計（SM・CVS・HC・DRUG・酒量販店・一般酒販店・業務用酒販店）
※2：キリンビール調べ

今回のリニューアルでは、「ENJOY! CRAFT」をコンセプトに、ビール好きな方はもちろん、これまでクラフトビールを飲まれていなかった方も含め、幅広いお客様に存分に様々なクラフトビール体験を楽しんでいただける場を目指しました。
リニューアルポイントは、フロア別にクラフトビールの体験の内容を分けている点です。これによりクラフトビールの初心者からファン層まで、お客様一人一人にマッチする心地よいクラフト体験をご提供します。
1 階は、初心者向けに気軽にクラフトビールを体験いただく空間です。店舗でしか飲めないビールを含め、多くのラインアップから選べる楽しさや、クラフトビールとの親和性の高い様々なコンテツを展開し、フレンドリーな接客やワイガヤの雰囲気の中、クラフトビールとの出会いを提供します。
一方 2 階は、ファン層へ向けて、非日常を感じる落ち着いた空間でコースを楽しみながら様々なクラフトビール体験をしていただけます。特に、日本ではまだ珍しい各ビールに合わせた食とのペアリングコース専用のカウンター新設し、ビアコーディネイターの資格を持つスタッフが、専門性の高い知識とともに、約 2 時間半をかけサービングする、極上のクラフトビール体験をしていただけます。このペアリングカウンターだけで提供する店舗限定醸造品も必見です。

クラフトビールカテゴリーは、ファンがファンを呼び込み、強固なカテゴリーとして定着する特性があります。SVB の 1 階と 2 階、それぞれの空間の体験を通して、そこに集うお客様同士やブリュワー・スタッフとの交流・融合が生まれ、クラフトビールが繋ぐコミュニティの創出の場となることを目指します。
また異なるジャンルのクラフトマンと共創し、現代的に進化した空間づくりやイベント、音楽やアートとのコラボなど、多方面からクラフトビールの楽しさを定期的に発信し、感覚的にも楽しめる魅力的な空間演出をします。

当社は、クラフトビール市場全体の成長をリードし、ビールの魅力化・市場の活性化につながるよう、引き続き取り組んでいきます。

【スプリングバレーブルワリー東京　リニューアル概要】

■店舗特長

・1 階：感覚的に楽しむビアバル（単品ドリンク･料理オーダー制）

クラフトビールを飲まれたことのない方も、気軽に体験いただける空間です。多様な店内コンテンツをお楽しみいただきながら、クラフトビールの楽しさと発見をご体感ください。

液色が見える演出を施したウォールタップ

全幅 6m の大型シースルーLED スクリーンによる空間演出

・2 階：一連の流れで楽しむビアレストラン（コース制）

落ち着いた空間でコースを楽しみながら、クラフトビールの奥深さを体験いただけます。
ペアリングコース専用のカウンターは、店舗限定醸造品を含むビール、食事、サービス全てにおいて、これまで体験したことのない、極上のクラフトビール体験をしていただけます。

国内でも珍しいペアリングコース専用カウンター

コース専用フロア（3 つのコースから選択）

※２Ｆコース制について：以下全コースともドリンク込みの税込価格（お一人様あたり）

<SVB レコメンドコース>7,000 円コース／8,500 円コース／10,000 円コース（パーティースペースでのご利用）

料理：全 8 品目（コースごとにメニューは異なる）
ドリンク：フリードリンク制
定番の 7 種と本日の限定 1 種の計 8 種のクラフトビールからご自由にオーダー可能。
その他、ハイボール、レモンサワー、ワイン、ノンアルコールをラインアップ。
（1 液種あたりの提供量はレギュラーサイズの 350ml）

<ペアリングカウンターコース>15,000 円コース　(ペアリングコース専用カウンターでのご利用)

料理：全 7 品目
ドリンク：店舗限定醸造ビールを含む計 10 種のクラフトビールを、コース料理に合わせて、ビアコーディネイターの資格を持つスタッフが提供。
（1 液種あたりの提供量は 100ml）
（提供スピードなどは、お客様のペースに合わせて調整可能）
（完全予約制）

尚、２Ｆのご利用に関しては、コース以外の追加オーダーや延長はお断りしております。

■SVB ならではの多様なクラフトビールのラインアップ

以下通年定番 7 液種の他、店舗限定ビール、国内ブルワリーのゲストビールなど、おおよそ 12～15 種のクラフトビールを常時ラインアップ予定。

①	SPRING VALLEY 豊潤<496>	SVB のフラッグシップビール。 口に広がる麦のうまみ。豊潤なのに、綺麗な後味。 ビールのプロフェッショナルが愚直においしさを追い求めて造ったクラフトビール。
②	SPRING VALLEY シルクエール<白>	きめ細かなふわとろの泡と、華やかな香り。シルクのような上質でまろやかな口当たり。おいしさを追求した、白ビール。
③	SPRING VALLEY ジャパンエール<香>	日本産ホップを一部組み合わせることで実現した、爽やかな柑橘のような香りと心地よい苦味。
④	SPRING VALLEY Daydream	ゆずと山椒、和素材を丁寧に効かせたやわらかな味わいのジャパニーズホワイト。
⑤	SPRING VALLEY JAZZBERRY	ラズベリーを加えて、ワイン酵母で醸造。華やかなフルーツビールタイプ。
⑥	SPRING VALLEY Afterdark	澄んだ飲み口に、コーヒーのようなローストの香りが立ち上がる。 ふくよかな口当たりの黒ビール。
⑦	オリジナル　496	究極のバランスの味わいを目指して造った、スプリングバレーの原点といえるビール。 ホップの香りとリッチな味わい。

・期間限定の店舗醸造品　※なくなり次第終了

リニューアルオープン記念 「一号踏切」

「一号踏切」は SVB 東京創業初の店舗限定ビールとして過去に発売された商品です。商品名は「SVB 東京」が位置する場所に、以前は東急東横線が地上を通過する「渋谷一号踏切」という代官山を象徴するスポットであったことに由来します。今回、創業当時から得た知見を生かして、進化した中味で復活します。モルトの芳醇な香りとホップの華やか香りが調和した褐色のアンバーエールタイプ。

２階ペアリングカウンターコース専用「特醸～白麹和え～」

コース料理のポイントとなる和素材を生かした料理とのペアリングを追求。日本の伝統食や醸造食品に欠かせない「麹」に着目し、新規の原料を使ったビール造りに挑戦しました。
商品名には、料理に「和える」という気持ちを込めました。
白麹特有の酸味やドライな味わいに、酵母由来のスパイシーでフルーティな香りが特長のジャパニーズセゾンタイプ。

■ジャンルにとらわれない、日本のクラフトビールに合う料理

枠にとらわれない自由な発想で、多様性を取り入れた料理メニュー。
ビールとのペアリングの相性はもちろん、日本ならではの良さや定番の中の新しさを追求しました。

・1 階：カジュアルにアラカルト注文できる多彩なメニュー　・・・各 600 円~2,500 円（税込）※下記は全体メニュー中の一例

<タパス盛り合わせ>
重ねられる器も魅力的

<代官山黒からあげ>
見た目と味のギャップがクセになる

<磯のりと山椒の焼鳥ビスマルク>
日本らしさがぎっしり詰まったピザ

・2 階：コース専用に開発されたラインアップ(ドリンク込みの税込価格)
＜SVB レコメンドコース＞・・・7,000 円／8,500 円／10,000 円
ビールとの相性の良いメニュー全 8 品目が楽しめる

＜ペアリングカウンターコース＞・・・15,000 円
ビアコーディネイターの資格を持つスタッフが、SVB のクラフトビールに合わせたメニューをサーブしながらペアリングを楽しめる

※お写真は 2 名様分

■各分野のクラフトマンのこだわりが結集した、クラフトビールを五感で楽しむさまざまな店内コンテンツ

＜観光気分でクラフトビール体験？！アートディレクター×ドローン映像作家のコラボを店内大型スクリーン映像で堪能＞

・人気放送作家らを揃えるクリエイティブ集団の株式会社 VVQ のメンバーであり、数多くのテレビ番組 CG・デザインを手掛ける山崎信さんのディレクションのもと、全幅 6 m の大型シースルーLED スクリーンのオリジナル映像を制作。
・「四季」をテーマに日本独自の魅力を国内外のお客様に楽しんでいただくため、ドローン映像作家の横田淳さんとタッグを組み、ダイナミックな日本の美しい風景をお届けします。

＜感動の“泡”体験を。独自開発、新・スゴ泡タップ＞

キリン独自の技術開発により実現した、とことん“泡”を追求した新・「スゴ泡タップ」を一部採用しています。驚くほどに口あたりなめらかな繊細な泡と、泡もちの長さも実現しました。泡を注ぐ瞬間の“プッシュ！”という音が、店内に響き渡ります。
「SPRING VALLEY 豊潤 <496>」に採用

＜人気のビアフライト（飲み比べ）新什器開発＞

開業当時から人気の「ビアフライト(飲みくらべセット）」。最大 6 種類を飲みくらべできるオリジナル新什器を開発しました。360 度どの角度からも、「見て楽しむ・シェアして楽しむ・飲んで楽しむ」をご提案します。クラフトビールの醍醐味、飲み比べ体験で、ご自身のお気に入り 1 杯を見つけてください。

■CSV へのこだわり（Creating Shared Value の略。お客様や社会と共有できる価値の創造）

使用する食材の選定において、サステナビリティのある食材を一部取り入れています。

＜国産天然未利用魚を使った、本日の魚介マリネ３種盛＞

日本の漁獲・養殖生産量は減少している一方で、味には関係のないさまざまな理由で、多くの魚が規格外として扱われ廃棄されている現状があります。今回メニュー中に「国産天然未利用魚」を採用。株式会社ベンナーズ（福岡市）の仕入から商品開発、加工、販売までを一貫して行う、新しい仕組みによって実現しました。クラフトビールにぴったりなメニュー開発とともに、フードロス削減に貢献します。

＜ホップ入り遠野産ソーセージが入った盛り合わせ＞

日本産ホップの収量の維持、関係者人口の拡大を目指して活動する株式会社遠野ふるさと商社の「遠野風の丘 ホップフランク」を採用し、ビールに抜群の相性であるホップ入りのソーセージを採用。ホップ生産者支援に貢献します。

※商品 1 袋につき 10 円が、遠野のホップ生産維持に活用されています。

＜環境に配慮した素材を使用したユニフォーム＞

フロア１Ｆ のスタッフが着用するユニフォームは、地域との共創として、代官山に店舗を構えるアパレルブランド「GOHEMP」とコラボレーションして製作。
吸湿、速乾性、強度に優れた素材“HEMP(麻)”は無農薬で育つ植物で環境負荷減少に貢献しています。

＜環境に配慮した素材で作った物販アイテム＞

物販コーナーでは、ユニフォーム製作でコラボレーションした「GOHEMP」の SVB ロゴ入り T シャツや、廃棄予定の生地の切れ端を再利用したアップサイクルの SVB ロゴ入りエシカルトートバックを販売。

■国内クラフトブルワリーとの共創

・ゲストタップとして国内ブルワリーのビールを販売

「SVB 東京」では、「日本産ホップ使用」「地域応援」「ビールタイプ」などのテーマと連携し、他ブルワリー商品をゲストタップとして常時ラインアップ予定。（8 月以降展開予定）

・品質支援へ向けた取り組み

今年もキリンビールの一部工場で、分析用の専用機材などを用い、キリンの技術部門の従業員などが参加ブルワリーの造ったビールの官能評価会や分析を実施し、フィードバックをすることで業界全体の品質水準向上を目指す取り組みを実施。

※2023 年キリンビール滋賀工場での品質官能評価会実施風景

※2023 年日本産ホップビール品質官能評価

■「SPRING VALLEY」ブランドのフラッグシップ店としての役割り

「SVB 東京」は、キリンビールがご自宅で楽しめるクラフトビールとして全国展開している「SPRING VALLEY」ブランドのフラッグシップ店舗でもあります。SVB 店舗で培ったビール造りの知見、店舗での販売動向、お客様の声を生かし、ブランドとカテゴリー両方の成長に貢献します。

■世界のビアコンペティションでの受賞

世界５大ビール審査会の１つ、2024 年５月「Australian International Beer Awards（AIBA）」にてメダル受賞
SVB は 2021 年から積極的に世界のさまざまなビール審査会に出展。世界から高い評価を獲得しています。

※金銀銅メダル獲得数累計 210 個

【2024 年 Australian International Beer Awards（AIBA）での受賞ビール】

スプリングバレー　豊潤<496>　アメリカンスタイル　銅賞
スプリングバレー　シルクエール<白>　アメリカンスタイル　ウィートビール　金賞
スプリングバレー ジャパンエール<香>　インターナショナルスタイル　銅賞
スプリングバレー　サマークラフトエール　オーストラリアペールエール　金賞（初）

■「スプリングバレーブルワリー東京」概要

店名	SPRING VALLEY BREWERY TOKYO 〈スプリングバレーブルワリー東京〉
開店日時	2024 年 5 月 30 日（木）
営業時間	月～土　11:00～23:00 （フードラストオーダー22:00、ドリンクラストオーダー22:30） 日・祝　11:00～22:00 （フードラストオーダー21:00、ドリンクラストオーダー21:30） いずれもテラス席の営業は 21:00 まで
定休日	不定休
住所／施設／電話番号	〒150－0034 東京都渋谷区代官山町 13-1　ログロード代官山 代表電話　03-6416-4960
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
席数	186 席 （1 階:90 席、テラス:29 席、 2 階:テーブル 56 席、ペアリングカウンター11 席）
サーバータップ数	40 タップ
HP・インスタグラム	【HP】https://www.springvalleybrewery.jp/pub/tokyo/ 【Instagram】 東京：springvalleybrewery_official 京都：springvalleybrewery_kyoto