

## Craft Label SECRET TAP-銀座コレクション-

**記念すべき第10弾は「Barbe Rouge Berry IPA Ver.2 樽生」**  
**2月13日19時より銀座ライオン GINZA PLACE 店にて販売開始!**  
**～斬新な香りの体験! ストロベリーのような香りが楽しめるビール～**

「JOY OF LIVING-生きている喜びの提供-」を企業理念に、ビヤホール・レストランなどを運営している株式会社サッポロライオン(本社・東京都渋谷区、社長・刀根義明)は、銀座4丁目交差点で運営している「銀座ライオン GINZA PLACE 店」の地下1階フロア「ブラッスリー」で人気の名物ラインアップ「Craft Label SECRET TAP-銀座コレクション-」の新商品「Barbe Rouge Berry IPA Ver.2 (バーブルージュ ベリー アイピーエー バージョン ツー) 樽生」を2月13日(火)19時より、数量限定で販売します。



「世界に100種以上あるビールスタイルのどれにも属さない、  
今の世にないビールを造りたい。」  
そんな Craft Label マスターブリューワーズの密かな野望を形にしたのが  
「Craft Label SECRET TAP-銀座コレクション-」です。

### <ベリーのような香りを楽しめる新感覚クラフトビール>

バーブルージュ ベリー アイピーエー バージョン ツー

## Barbe Rouge Berry IPA Ver.2 樽生

グラス: 900円 パイント: 1,100円

2016年11月に数量限定販売した Barbe Rouge Berry IPA が、香りがより強くなって再登場です。

小麦麦芽を一部使用し、ほんのり酸味の効いたさわやかな味わいが楽しめます。

ルージュやベリーのワードから連想されるような、赤みのあるフルーツ系クラフトビールではなく、フランス産のバーブルージュホップのみをふんだんに使用して引き出したストロベリーを思わせる香りは自分へのご褒美の時間を過ごすにはぴったりなビールです。

「これがビール?」という斬新な香り体験をお楽しみください。

※この商品は麦芽100%のビールであり、ベリー類は一切使用しておりません。

※この商品には小麦麦芽を一部使用しています。

※IPAとは、インディアペールエール (INDIA PALE ALE) の略であり、イギリスからインドにビールを運ぶ際、日持ちさせるために、ホップを大量に使用したことが起源とされ、ホップの香りと強い苦みが特長のビールです。

発売期間: 2018年2月13日(火)19時より販売(数量限定販売)

販売店舗: 銀座ライオン GINZA PLACE 店(地下1階 ブラッスリーのみで販売)

東京都中央区銀座5-8-1 GINZA PLACE B1-B2 / 03-3571-5371

※本リリース掲載価格は全て税別価格です。

以上

この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	経営戦略部(広報担当) TEL: 03-5447-6193 / E-mail: <a href="mailto:sln.kouhou@sapporo-lion.com">sln.kouhou@sapporo-lion.com</a>
一般の方	お客様相談センター TEL: 0120-848-136



※グラス提供イメージ