

クラフトビールを“飲む”だけでなく“香りでも楽しむ”新しい体験

『CRAFT AROMA SHOP Presented by SPRING VALLEY BREWERY』

オープニングレポート

2026年4月3日（金）～4月5日（日）渋谷・三千里跡地イベントスペースにて期間限定開催
クラフトビール3種飲み比べ体験で数量限定ミニアロマスプレーをプレゼント

キリンビール株式会社（社長 堀口英樹）のクラフトビールブランド「SPRING VALLEY BREWERY」は、ビールの個性を決定づける“ホップの香り”に着目し、「香りを楽しむクラフトビール」という新たな体験を提供する期間限定のアロマショップ^{※1}『CRAFT AROMA SHOP Presented by SPRING VALLEY BREWERY』を2026年4月3日（金）より3日間限定で、渋谷・三千里跡地イベントスペースにてオープンします。

※1 アロマの販売はございません



本イベントは、「SPRING VALLEY BREWERY」の主力3商品のパッケージデザイン変更^{※2}および「SPRING VALLEY BREWERY JAPAN エール 香（以下、JAPAN エール 香）」の中味のリニューアル^{※3}を記念して開催します。嗅覚のアーティスト・和泉侃（いずみ かん）氏とのコラボレーションにより、“ホップの香り”から着想を得たオリジナルアロマを展開します。ビールを「飲む」前に、その「香り」を深く体験することで、クラフトビールの新たな魅力を楽しむことができます。

※2・3 2025年12月中旬製造品より順次リニューアル

【会場レポート：2種類の空間で紐解くホップの魅力】

<1F> フレッシュなホップ畑をイメージした空間と奇跡の日本産ホップ「ムラカミセブン」の誕生ストーリー

1Fは、ホップ畑をイメージした空間です。フレッシュなホップをイメージした香りに没頭できる演出を施しました。壁面に綴られた「ムラカミセブン」の物語を辿りながら、“飲む”だけでなく“香りでも楽しむ”新たな体験をお楽しみいただけます。

■ 20年の時を経て、再評価された奇跡の日本産ホップ「ムラカミセブン」

今回のリニューアルで「JAPAN エール 香」は、「奇跡の日本産ホップ」と呼ばれる希少な日本産ホップ「ムラカミセブン」の使用量を増やし、海外産ホップ「ブラボー」のホップ添加タイミングを調整することで華やかな香りの良さは維持しつつ、苦味や後渋味を抑えたすっきりとした味わいを強化しました。その「奇跡の日本産ホップ」誕生の裏側には、「ムラカミセブン」開発者の村上敦司氏の執念ともいえるストーリーがあります。岩手・江刺の試験畑で7番目の株（うね）に植えられたことから、「江刺7号」と呼ばれ、のちに、開発を手がけた「村上」から、「ムラカミセブン」と名付けられました。



1990年代、当時のビール市場では、ホップの価値は、香りよりも苦味やコストが重視され、安価な輸入ホップが主流となり、多くの国産ホップは次々と姿を消していき、「江刺7号」もまた存続が危ぶまれました。しかし、村上氏によって、静かに試験栽培が続けられ、その系統は細く長く守られていきました。

2011年に転機が訪れます。東日本大震災をきっかけに岩手県出身の村上氏の「ホップで東北に貢献する」という想いから「江刺7号」の量産化と社会実装に舵を切り、眠っていた品種は、再び光を浴びることになりました。「ムラカミセブン」という

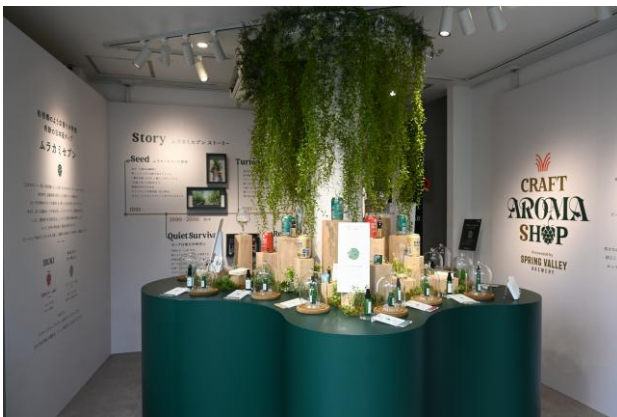
名で新しい可能性を探り始めます。その後、2016年には直営店の「スプリングバレーブルワリー東京」で「MURAKAMI SEVEN Fresh Hop 2016」が数量限定で提供されるなど、その価値が徐々に広がっていきました。こうして受け継がれてきた日本産ホップ「ムラカミセブン」の魅力を背景に、香りでのビールを楽しむという新たな発想を広げるため、「JAPAN エール 香」はリニューアルを実施。日本産ホップ「ムラカミセブン」を増量し、香りの魅力をよりお楽しみいただける味わいへ進化しました。

また、作業負荷が少なく収穫量が多いことから、高齢化が進む日本産ホップ農家にとって、未来のホップ産業に貢献する品種として期待されています。現在は、缶のクラフトビールとして唯一「JAPAN エール 香」に使用され^{※4}、日本中にその魅力を広げています。

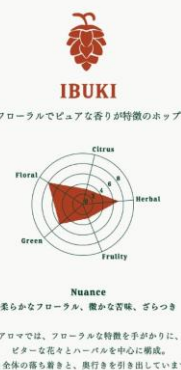
※4 キリンビール調べ（2025年11月時点）

会場（1F）では、「ムラカミセブン」の歴史やストーリーが分かる年表を見ることができます。

■ 日本産「ホップの香り」から着想を得て、誕生したクラフトビールの香りを楽しむ空間



会場入り口（1F）入ってすぐの空間では、嗅覚のアーティスト・和泉氏が「SPRING VALLEY BREWERY」を代表する3商品それぞれの個性豊かな香りを生み出すホップ「ムラカミセブン」「IBUKI」「ネルソンソーヴィン」の複雑な香りを分解、アロマフレグランスとして再構築したイベント限定のオリジナルアロマを展開しています。



<嗅覚のアーティスト・和泉氏 コメント>

「3種のホップそれぞれが固有の個性をもち、多様な表情を感じさせます。今回は『青さ・湿度・乾き・果汁感・苦味の影』という5つの方向性を設定し、ホップが植物として持つ多面的な魅力をアロマフレグランスとして昇華させました。」

<B1F・2F> 洗練された Bar エリアで香りと共にクラフトビールも味わう

B1Fおよび2Fは、クラフトビール3種飲み比べを体験いただける Bar エリアです。ブランドの世界観を象徴する洗練された空間にて、クラフトビールの奥深さを存分に堪能いただけます。



■クラフトビール3種飲み比べ体験

本イベントでは、香り体験した後、中味もリニューアルした「JAPAN エール 香」を含む、「SPRING VALLEY BREWERY」を代表する3商品を500円（税込）という特別な価格で飲み比べいただけます。



・「SPRING VALLEY BREWERY 豊潤ラガー 496」
(約140ml)

・「SPRING VALLEY BREWERY シルクエール 白」
(約140ml)

・「SPRING VALLEY BREWERY JAPAN エール 香」
(約140ml)

■【数量限定】“奇跡の香り”を持ち帰るプレゼント



飲み比べを体験いただいた方には、嗅覚のアーティスト・和泉氏が奇跡の日本産ホップ「ムラカミセブン」の香りから着想を得て制作した「ミニアロマスプレー」※5をプレゼントします。ご自宅でもホップの奥行きある香りを楽しめる、本イベント限定の特別なギフトです。

※5 ミニアロマスプレーはなくなり次第終了となります。

クラフトビールの魅力を“飲む”だけでなく“香りでも楽しむ”という新たなビール体験をお楽しみいただけます。

■ステートメント



■『CRAFT AROMA SHOP Presented by SPRING VALLEY BREWERY』概要

- ・開催期間 : 2026年4月3日(金) ~ 4月5日(日)
- ・開催時間 : 11:00-20:00 (最終受付 19:45)
- ・開催場所 : 渋谷スクランブル交差点「三千里跡地」イベントスペース (東京都渋谷区神南1丁目23-8)
- ・入場料金 : 無料、20歳以上限定
- ・体験内容 : ホップから着想を得た3種類のオリジナルアロマの香り体験
500円(税込)で飲み比べと※6 ミニアロマスプレーをプレゼント

<飲み比べラインアップ>



「JAPAN エール 香」



「豊潤ラガー 496」



「シルクエール 白」

※6 各商品約 140ml の提供

<イベント全体に関する注意事項>

- ・アルコール飲料のイベントのため、20歳以上を対象としています。ご参加の際には年齢確認を実施させていただく場合がございます。また、年齢確認ができる証明書のご提示をお願いする場合がございます。
- ・イベントの混雑状況、ミニアロマスプレー有無など、当日のイベント状況に関するお問い合わせは受け付けておりません。
- ・会場の混雑状況によっては、安全確保のため一時的に入場制限を行わせていただく場合がございます。
- ・通行の妨げや周りの方のご迷惑になるような行為はお控えください。
- ・施設へのお問い合わせはご遠慮ください。
- ・ペットを連れてのご入場はご遠慮いただいております。

■奇跡の日本産ホップ「ムラカミセブン」の開発者 村上敦司氏 プロフィール



村上敦司（むらかみ あつし）氏

キリンビールで長年ホップの研究・品種改良に携わってきた研究者で、「ホップ博士」として知られる。1988年にキリンビール入社後、日本産ホップの品質改良や新品種開発に従事し、2000年にホップ研究で農学博士号を取得。2010年には、世界でも限られた専門家のみが就任するドイツホップ研究協会の技術アドバイザーに就任。2020年にキリンビールを退職し、株式会社 BrewGood が展開する「GOOD HOPS」において醸造責任者を務め、日本産ホップの可能性を実装・発信する取り組みに携わる。

■嗅覚のアーティスト 和泉侃氏 プロフィール



和泉侃（いずみ かん）氏
アーティスト / Olfactive Studio Ne ディレクター

香りを通して身体感覚を蘇生させることをテーマに活動するアーティスト。植物の生産・蒸留や原料の研究を行い、五感から吸収したインスピレーションのもとに創作活動に励む。作家活動と並行し、香りを設計するスタジオ「Olfactive Studio Ne」を発足。調香の領域にとらわれないディレクションで、チームと共に香りで表現される世界の可能性を広げている。

Photo : Daisuke Nakashima

Olfactive
Studio
Ne

Olfactive Studio Ne

「はじめからそこに存在していたような香り（匂い）」をコンセプトに香りを設計するスタジオ。

匂いを対象の由来を表す情報と捉え、リサーチを重ねシンクロしながら、適切な素材を選定し調香を行う。スタジオ名である「Ne」は香水の本場フランスで調香師を意味する Nez（ネ）に由来する。私たちは調香という領域にとらわれず、クロスオーバーをしながら世の中に「根」を張る香りの創造を目指す。

■商品概要

- 商品名
①「SPRING VALLEY BREWERY 豊潤ラガー 496」
②「SPRING VALLEY BREWERY シルクエール 白」
③「SPRING VALLEY BREWERY JAPAN エール 香」
- 発売日
2025年12月中旬製造品より順次切り替え
- 発売地域
全国
- 容量／容器
350ml 缶・500ml 缶
3L ペットボトル(Tap Marché)/12月中旬製造品より順次切り替え
1L ペットボトル (キリン ホームタップ) /26年2月お届け分より順次切り替え
15L 樽 (スプリングバレーブルワリー直営店) /26年2月製造品より順次切り替え
- 価格
希望小売価格(税抜き) 350ml 缶：245円 500ml 缶：325円
- アルコール分
①6%②5.5%③6%
- 純アルコール量
①350ml 缶：16.8g 500ml 缶：24g
②350ml 缶：15.4g 500ml 缶：22g
③350ml 缶：16.8g 500ml 缶：24g
- 製造工場
①キリンビール 横浜工場、滋賀工場（予定）
②キリンビール 取手工場、滋賀工場（予定）
③キリンビール 取手工場、滋賀工場（予定）