

京都産原料 100%ビールプロジェクト第3弾! 京都の恵みを感じる味わい 「京づくり #003」を数量限定で新発売

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、「京都産原料 100%ビールプロジェクト」の第3弾商品として「京づくり #003」を5月24日（金）19時からSVB 京都にて数量限定で発売するほか、5月25日（土）・26日（日）の2日間にわたって開催される「CRAFT BEER LIVE2019」[※]でも発売します。

※関西のブルワリーから約200種類以上のクラフトビールが集結し、フードとライブが楽しめる大阪で開催されるイベント。

「京都産原料 100%ビールプロジェクト」（以下、K100）は、原料生産者と醸造者がつながることで、京都府全域を活性化、発展させていくとともに、ビールの原料生産から加工、醸造、飲食店などでの提供まで、各産業が連結し“畑からグラスまで・Field to Glass”を京都の地で確立することを目指した活動です。2018年8月末に、京都学園大学（現：京都先端科学大学）の篠田吉史氏、府内のビール原料生産者、ビール醸造所、キリン株式会社、自治体が連携して、K100は活動を開始しました。

「京づくり #003」はK100のプロトタイプ第3弾の商品で、使用した大麦麦芽とホップは京都産の原料です。穏やかな甘味と酸味の中に柑橘系のホップが香り、柔らかな淡い色味で、京都の恵みを感じられる上品な飲み心地のエールタイプに仕上げました。今後は、段階的に京都産原料の使用比率をあげていき、最終的に酵母なども含めて京都産原料 100%の商品を開発する予定です。

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、自然と人を見つめるものづくりで、「食と健康」の新たなよろこびを広げ、こころ豊かな社会の実現に貢献します。



記

- | | |
|--------------|--|
| 1.商品名 | 「京づくり #003」 |
| 2.原材料 | 大麦麦芽、ホップ、米麹
※使用している京都原料：大麦麦芽（京都府亀岡市産）、ホップ（京都府与謝野町産） |
| 3.発売日 | 2019年5月24日（金） |
| 4.アルコール分 | 6.0% |
| 5.酒税法上の区分 | 発泡酒 |
| 6.提供場所／容量／価格 | ・スプリングバレーブルワリー 京都
レギュラーサイズ(360ml)／1杯 980円（税込）
・「CRAFT BEER LIVE2019」（5月25日（土）、26日（日）2日間限定）
210ml カップ/1杯 400円 ※チケット制 |
| 7.製造場所 | スプリングバレーブルワリー 京都 |
| 8.ハッシュタグ | #京づくり003 #springvalleybrewery #スプリングバレーブルワリー |

以上