

～秋の味覚を感じる限定醸造品～

「秋三味 すだち&かぼす」SVB 東京で数量限定発売 ～900℃のグリルで調理したさんまとベストペアリング！～

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、すだちとかぼす由来のすっきりとした酸味が秋の味覚とぴったりな「秋三味 すだち&かぼす」を9月13日（金）からSVB 東京にて数量限定で提供します。

「秋三味 すだち&かぼす」は、SVB 東京で2016年に発売以来、秋の風物詩として今年で3回目の発売となる人気商品です。当商品はSVB コアシリーズ6種の1つである、柚子と山椒を使った「Daydream」が、和食や寿司に合うという声をヒントに、秋の日本食材に合う商品ができないかと考え、開発しました。徳島県産すだちと大分県産かぼすが、すっきりとした酸味を感じさせ、米を使用することでまろやかな飲みごたえのある味わいに仕上げました。

SVB 東京では、毎年すだちやかぼすを使用した醸造品を発売する時期に合わせ、期間限定のオススメフードメニューとして「さんま 900℃グリル」を提供しています。SVB 東京では、アメリカのステーキハウスで使われている900℃プロイラーオープンを導入しており、このオープンによってさんまの旨味を内側に閉じ込め、短時間で焼き上げています。塩気のあるさんまにレモンをかけて「秋三味 すだち&かぼす」と一緒に味わっていただくと、その相性の良さを実感いただけます。さらに、さんまに合わせて提供する「チミチュリおろし」※をかけて食べると、より一層さんまの旨味を感じ、口の中の脂がすっきりする驚きのペアリングが体験できます。さんまは、不漁により価格が高騰していますが、SVB 東京では例年通り900円（税込）で9月13日（金）から提供します。

※オリーブオイルとワインベネガーにパセリ、ニンニク、唐辛子などを和えたアルゼンチン発祥の「チミチュリソース」に大根おろしを使用して和風にアレンジしたSVB 東京オリジナル薬味。

キンビールでは、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けるためのさまざまな活動を展開していきます。

キンググループは、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 | 「秋三味 すだち&かぼす」 |
| 2.原材料 | 大麦麦芽、小麦麦芽、ホップ、米、米麹、すだち果汁、かぼす果汁、コリアンダー |
| 3.発売日 | 2019年9月13日(金) |
| 4.アルコール分 | 6.5% |
| 5.酒税法上の区分 | 発泡酒 |
| 6.brewer | 福井 森夫 |
| 7.提供場所/容量/価格 | SVB 東京/レギュラーサイズ(360ml)/1杯 930円(税込) |
| 8.製造場所 | スプリングバレーブルワリー東京 |
| 9.ハッシュタグ | #秋三味 #さんま #ペアリング #springvalleybrewery #スプリングバレーブルワリー |

以上