

まるでスパークリングワインのようなクラフトビールが「Tap Marché (タップ・マルシェ)」に登場  
「Tap Marché (タップ・マルシェ)」で  
「Daikanyama SPARKLING」を数量限定で新発売  
～「Tap Marché」で楽しめる“ワインのようなペアリング”続々と～

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、SVB 東京で限定販売している人気商品で、スパークリングワインのような爽やかな香りと発泡感が楽しめる「Daikanyama SPARKLING（ダイカンヤマスパークリング）」を、キリンビール株式会社（社長 布施孝之）が展開する「Tap Marché (タップ・マルシェ)」で、11月18日（月）より数量限定で全国発売します。また11月15日（金）よりSVB 横浜、京都でも数量限定で提供を開始します。※1

※1 SVB 横浜、京都は15L樽での提供

## ■「Daikanyama SPARKLING」概要

### <味覚>

ワイン酵母を使用することでホップのフルーティーさを引き出し、まるで白ぶどうのような爽やかな香りを実現しました。スパークリングワインのような飲み口なので、ビールが苦手な方も飲みやすく、食前酒として最初の一杯にもおすすめです。

### <おすすめペアリング>

オリーブオイルやビネガーなどをきかせたカルパッチョなど、洋食との相性が抜群です。

しっかりした味のソース（BBQソースやステーキソース）の食事と合わせても、

「Daikanyama SPARKLING」が口の中の味をさっぱり洗い流してくれるため、こちらもおすすめです。



## ■「Tap Marché (タップ・マルシェ)」人気ラインアップの「496」「on the cloud」はまるでワインの赤と白

SVBのフラッグシップビールは「Tap Marché」でも大変好評いただいております。2019年の「Tap Marché」販売数量※2の人気No.1ブランドは、SVBの「496」、3位は「on the cloud」です。「496」の苦味、甘味、酸味のバランスは赤ワインに合う濃い味わいの料理と相性が良く、「on the cloud」のネルソンソーヴィンホップ由来の白ワインのような香りは淡泊な味わいの料理とペアリングができることで、多数の飲食店から高い評価を受けています。さらにスパークリングワインを思わせる味わいの「Daikanyama SPARKLING」が加わることで、より奥深いビール体験をお楽しみいただけます。

※2 2019年1～10月「Tap Marché (タップ・マルシェ)」販売数量ベース。2位は「Afterdark」



キリンビールは、1台で4種類のクラフトビールを楽しめる「Tap Marché」を全国展開し、今年8月には取り扱い店舗が1万店を突破しました。今後も、お客様とクラフトビールとの接点をさらに増やし、クラフトビール市場の拡大を図るとともに、「みんなで創る“ワクワクするビールの未来”」の実現に向けて積極的に取り組んでいきます。

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。

添付資料：商品概要（1枚）

## 商品概要

### ■「Daikanyama SPARKLING」



#### スパークリングワインを飲んだような驚きのおいしさ

「このお店にワインはありますか？」というお客様の声に奮起。ホップのフルーティーさを引き出すためワイン酵母で発酵させ、まるで白ぶどうのような爽やかな香りを実現しました。

原材料名	麦芽・ホップ・糖類
使用酵母	ワイン酵母
アルコール分	6%
酒税法上の区分	発泡酒

【参考：スプリングバレーブルワリー フラッグシップビール】

### ■「496」



#### エールのような豊潤さとラガーのようなキレ、IPAのような濃密なホップ感

甘味・酸味・苦味の究極のバランスと深い余韻が楽しめます。

原材料名	麦芽・ホップ
使用酵母	下面発酵酵母
アルコール分	6.5%
酒税法上の区分	ビール

### ■「on the cloud」



#### SVB が提唱するこれからの時代のためのスタンダード

大麦に加え、小麦を一部使うことで醸し出される柔らかさと、ネルソンソーヴィンホップと上面発酵による白ワインのようなフルーティーな香りが楽しめます。誰でも気軽に楽しめる、爽やかな味わいと、華やかでみずみずしい香りが明るい気持ちにしてくれます。

原材料名	小麦麦芽、大麦麦芽、ホップ（ネルソンソーヴィン）
使用酵母	上面発酵酵母
アルコール分	5.5%
酒税法上の区分	ビール