

～キリンビールの人気講座・企画をオンラインで！～
**ビール好きな人とつながる「KIRIN BEER SALON(キリンビールサロン)」、
 全国から参加できる「キリンビールセミナー」をオンラインで開催**

キリンホールディングス株式会社（社長 磯崎功典）は、ビールのさまざまな知識をリアルに学べる「キリンビールセミナー」を10月3日（土）から、昨年初めて開催して大きな反響をいただいた「KIRIN BEER SALON（キリンビールサロン）」の第二期を11月3日（火・祝）から、共にオンラインで開催^{※1}します。

当社は、全国どこからでもリアルな学びの場に参加できる、またビールについて語り合い・つながる機会を創出することで、参加者の皆さんに、ビールを通じた幸せな時間を提供していきます。

※1 日本国内在住者が対象となります

■「KIRIN BEER SALON（キリンビールサロン）」

「キリンビールサロン」は「わたしにとってのこれからのビールを考える」をコンセプトとし、昨年初めて開催した全5回^{※2}の体験型イベントです。参加者には、新たな仲間と「初めて知る」から「自分でつくる」までのビールの楽しさを体験いただき、平均満足度も96.9%と高い評価をいただきました。また、参加者の約9割を20代・30代が占め、参加者によるTwitter投稿（「#キリンビールサロン」を付けて投稿されたもの）は、約600万リーチ^{※3}を突破するなど、多くの若年層の方にビールの魅力を感じていただく機会となりました。

※2 コロナ禍により、第5回は延期

※3 Twitter上における「#キリンビールサロン」リーチ（2020年8月21日（金）現在 Sprinklrを用いた当社調べ）

【「KIRIN BEER SALON（キリンビールサロン） 第二期」概要】

「オンラインでありながら、五感（視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚）に訴えるオンラインサロン」をテーマに、受講者同士がつながり、さらに今年はホップ生産地である岩手県遠野市ともつながることができる、5回完結の体験型イベントです。ホップ畑の映像や、ビールの色味、ビールのはじける音、数種類お送りするホップの香りや味わい、スペイン原産のおつまみ野菜「パドロン」を料理する楽しみなどを体感いただけます。また、ビールの造り方、原材料、スタイル、注ぎ方など、「ビール」をさまざまな角度から学べます。毎月自宅に届くキリンビールサロン用キットや、毎月変わる特別ゲストにもご期待ください。

【開催日程】

※応募数が定員を上回った場合は抽選となります

開催日時	開催タイトル
第1回：11月3日（火・祝）14:00～16:30	# 1 ようこそ！ KIRIN BEER SALONへ
第2回：12月6日（日）14:00～16:00	# 2 今日日本のビールがおもしろい！ ～遠野・ホップの里からビールの里へ～
第3回：2021年1月10日（日）14:00～16:00	# 3 もっとビールが好きになる！ホップの奥深き世界
第4回：2021年2月7日（日）14:00～16:00	# 4 自分史上最高のビールにチャレンジしてみよう！
第5回：2021年3月7日（日）14:00～16:30	# 5 これからのビールと私宣言

【募集期間】

9月3日（木）12:00～9月20日（日）24:00

【応募方法】

キリンオンラインショップ「DRINX」の特設サイトから応募

<https://drinx.kirin.co.jp/event/seminar/beersalon2/>

※特設サイトは、募集開始日の9月3日（木）に公開予定

【参加方法】

Zoomでの開催となります。

開催約1週間前に参加URLをお送りします。

【定員・参加費】

定員34名、参加費19,000円（税込）



■ オンライン「キリンビールセミナー」

キリンビール横浜工場で開催していた人気講座「キリンビールセミナー」をオンラインで開催することで、キリンビール横浜工場近郊の方のみならず、全国どのエリアからでも参加が可能になります。
オンラインセミナーでは「ペアリング」と「ビールのおいしい飲み方」の2テーマを開催予定です。

① 「ビールをおうちでもっと楽しめる！ペアリング講座」概要

ビールの基礎知識について学んだ後、事前にご送付された4種類のビールとお菓子を使って、ペアリングの相性の見極め方、ペアリングの進め方などを学ぶ、1日（2時間）のコースです。



【開催日程・募集期間】

計6回開催、開催時間は全て15:00～17:00、先着順での受付

開催日時	募集期間
① 10月3日（土）	9月3日（木）12:00～9月20日（日）24:00
② 10月4日（日）	
③ 11月14日（土）	10月8日（木）12:00～10月25日（日）24:00
④ 11月15日（日）	
⑤ 12月12日（土）	11月12日（木）12:00～11月29日（日）24:00
⑥ 12月13日（日）	

② 「あなたもできる！おいしいビールの技術講座」概要

いつも飲んでいるビールをもっとおいしくするコツが学べます。温度の違い、注ぎ方、器の違いでどんな風に味わいが変わるか実際に体験できる1日（2時間）のコースです。
講師が特別にチョイスした、ビールがよりおいしく味わえるグラス付きです。



【開催日程・募集期間】

計6回開催、開催時間は全て15:00～17:00、先着順での受付

開催日時	募集期間
① 10月17日（土）	9月24日（木）12:00～10月4日（日）24:00
② 10月18日（日）	
③ 11月28日（土）	10月29日（木）12:00～11月15日（日）24:00
④ 11月29日（日）	
⑤ 12月19日（土）	11月12日（木）12:00～12月6日（日）24:00
⑥ 12月20日（日）	

【応募方法】

キリンオンラインショップ「DRINX」の特設サイトから応募

①「ビールをおうちでもっと楽しめる！ペアリング講座」

<https://drinx.kirin.co.jp/event/seminar/beerseminar10/>

②「あなたもできる！おいしいビールの技術講座」

<https://drinx.kirin.co.jp/event/seminar/beerseminar11/>

※特設サイトは、①8月24日（月）、②9月24日（木）に公開予定

【参加方法】

Zoomでの開催となります。開催約1週間前に参加URLをお送りします。

【定員・参加費】

■「ビールをおうちでもっと楽しめる！ペアリング講座」定員40名、参加費3,000円/回（税込）

■「あなたもできる！おいしいビールの技術講座」定員50名、参加費3,000円/回（税込）

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」の新たなよこびを広げ、こころ豊かな社会の実現に貢献します。