

～青りんごのような香りが特長の、日本産希少ホップ「新品種β」を使用～ 「JAPAN HOP ～新品種β～」を スプリングバレーブルワリー京都で限定発売！

スプリングバレーブルワリー株式会社（社長 島村宏子）は、「JAPAN HOP ～新品種β～」を、スプリングバレーブルワリー京都で11月12日（金）より限定発売します。

「JAPAN HOP ～新品種β～」は、“ホップ博士”こと村上敦司^{※1}が育種した、岩手県遠野市産の希少な日本産ホップ「新品種β」を使用した限定品です。当商品はホップの特長を最大限生かすため、「新品種β」を収穫後そのまま凍結しみずみずしい香りを閉じ込める「凍結毬花ホップ」にし、使用しています。「新品種β」のルプリンパウダー^{※2}を一部使用することで、雑味の少ない上品な味に仕上げました。

※1 元キリンホールディングス株式会社 R&D 本部 酒類技術研究所（現キリンホールディングス株式会社 飲料未来研究所）主幹研究員

※2 ホップの毬花から、味や香りの本体であるルプリン部分を分離・採取した素材

当社は、日本産ホップだからこそ実現できる、華やかな香りと芳醇なおいしさのビールを追求し、日本産ホップの価値を高め、新しいビール文化をつくることを目指しています。ホップは「ビールの魂」とも呼ばれ、ビールに香りや苦みを与えます。通常のビール造りでは、ホップを収穫後、品質を保つため乾燥させて使用するのが一般的ですが、本商品では水分が含まれている状態のとれたてのホップを生そのまま凍結し、細かく砕いて使用する特許技術を用いています。

■商品概要

今年収穫した特別な日本産ホップ「新品種β」を使用して醸造した限定品です。

「新品種β」は、日本で育種されたまだ栽培量が少ない、青りんごのような爽やかな味わいが特長のホップです。スプリングバレーブルワリー京都でしか飲めない、摘みたて日本産ホップの爽やかさとみずみずしさを堪能できる商品です。

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「スプリングバレー」ブランドをはじめとして、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。

記

1.商品名	「JAPAN HOP ～新品種β～」
2.原材料	大麦麦芽、ホップ、米麹
3.発売日／提供場所	2021年11月12日（金）／スプリングバレーブルワリー京都
4.容量／価格	レギュラーサイズ（360ml）／1杯1,080円（税込）
5.アルコール分	6.0%
6.酒税法上の区分	発泡酒①
7.ハッシュタグ	#springvalleybrewery #スプリングバレーブルワリー #springvalley #スプリングバレー



以上

（お客様お問い合わせ先）

キリンホールディングス株式会社 キリンビールお客様相談室（フリーダイヤル）0120-111-560

企業情報 Web サイト <https://www.kirinholdings.com/> 商品・サービス情報 Web サイト <https://www.kirin.co.jp/>