

～寿司とビールの楽しみ方の新境地。今回は「東北編」～
「第3回 寿司×クラフトビールフェス」開催

スプリングバレーブルワリー株式会社（社長 和田徹）は、クラフトブルワリー4社およびグルメ回転寿司3社と協働して、寿司と日本のクラフトビールによる新たな和食文化の創造を目指す「第3回 寿司×クラフトビールフェス」を開催します。今回は「東北編」をテーマに、11月19日（土）と20日（日）の2日間、「SPRING VALLEY BREWERY TOKYO」（東京都渋谷区）で実施します。

3回目の開催となる今回は、東北の気鋭の寿司店およびクラフトブルワリーの参加により、この時期ならではの海の幸を用いた寿司や、寿司にあわせた当フェス限定ビールなど、東北の魅力を存分に楽しんでいただける内容です。第2回を2割上回る2,000名の来場を予定しており、12種類の寿司と12種類のビールのペアリングを堪能していただきます。

また、当日は震災からの完全復興を目指す東北地方の各寿司店・ブルワリーの自信作の数々を“食べて応援、飲んで応援”する機会とするとともに、特別ゲストによるステージセッションやマルシェなど、さまざまな企画を予定しています。※寿司およびビールの種類、当日の企画内容は変更になる可能性があります。

日本が世界に誇る食文化である寿司の業界において、近年グルメ回転寿司業態が人気を博しており、伝統的な寿司文化にとどまらない創意に富んだ提案が盛んに行われています。

ビール業界においても、世界的にクラフトビールが広まりつつある中、日本でも若年層を中心に多様なスタイルのビールを楽しむ傾向が高まっています。

気鋭のグルメ回転寿司店とクラフトブルワリーが協働し、寿司と“寿司を引き立てるビール”の組み合わせを日本独自の発想で開発して、国内外のお客様へ提案することで、日本発の新しい和食文化を創造する取り組みを継続的に展開していきます。

ビールのワクワクする未来をつくる「スプリングバレーブルワリー」は、国内外のクラフトブルワリーと協力して、日本発信の新しいクラフトビール文化を創造する取り組みを行っていきます。

記

【概要】

1. 実施期間 : 11月19日（土）～20日（日）
19日（土）11時～22時 20日（日）11時～20時（予定）
2. 実施場所 : 「SPRING VALLEY BREWERY TOKYO」 東京都渋谷区代官山町13-1
3. 参加寿司店 : 清次郎（岩手）、うまい鮎勤（宮城）、まぐろ問屋 三浦三崎港恵み（東京・渋谷）
4. 参加ブルワリー : 秋田あくらビール（秋田）、いわて蔵ビール（岩手）、
仙南シンケンファクトリー（宮城）、福島路ビール（福島）、
スプリングバレーブルワリー（東京）
5. 監修 : 一般社団法人 日本ビアジャーナリスト協会、回転寿司評論家
6. 協力 : 株式会社 Mizkan、一般社団法人 フィッシャーマンジャパン
宮城漁師酒場 魚谷屋、アウトサイダーブルーイング
7. 内容 : ■寿司12種類とクラフトビール12種類などのフードペアリング
■ペアリング人気投票
■まぐろ解体ショー
■特別ゲストによるステージセッション ほか
※詳細は後日参加各社のWebサイト、SNSなどを通じて発表します。

以上

（本件お問い合わせ先）

キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部
東京都中野区中野4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028

（お客様お問い合わせ先）

キリン株式会社 キリンビールお客様相談室（フリーダイヤル）0120-111-560
キリンホームページ <http://www.kirin.co.jp>