

## キリン横浜ビアビレッジ内の「スプリングバレー」で シーズンビール「YOKOHAMA～港の風薫る生～」を期間限定発売

キリンビール株式会社（社長 磯崎功典）は、3月21日（金）からキリン横浜ビアビレッジ内のパブブルワリー「スプリングバレー」で、シーズンビール「YOKOHAMA～港の風薫る生～」を期間限定発売します。このビールは、キリンビール公式 Facebook アカウントと連動した「キリンビール カンパイ会議」というオンラインコミュニティから生まれました。キリンビール発祥の地が横浜であることから、この地域在住の若者とキリンビールが理想のビールづくりに向けて話し合っって作った、華やかなホップ感、発酵感と爽快感が調和した、無ろ過タイプの麦芽 100%ビール※1です。

※1 小麦麦芽使用

キリングループは、あたらしい飲料文化をお客様と共に創り、人と社会に、もっと元気と潤いをひろげていきます。

### <商品概要>

1. 商品名 「YOKOHAMA～港の風薫る生～」
2. 販売期間 3月21日（金）～5月中旬の予定（無くなり次第終了）

キリン横浜ビアビレッジ パブブルワリー「スプリングバレー」※2で発売

住所：横浜市鶴見区生麦 1-17-1 予約電話：045-506-3013

休館日：月曜日（祝日の場合は営業し、翌平日休館）臨時休館あり

◆4～11月の第一・第三月曜日は営業



3. 販売価格 520円（税込み、360ml グラス）
4. アルコール度数 5%
5. 味の特長 苦味をおさえ、華やかなホップ感とフルーティな香りの無ろ過ビールのどごし良いヴァイツェンタイプのビール

※2 パブブルワリー「スプリングバレー」について

- ・ウィリアムコーブランドが建てた日本発のビール醸造所「スプリング・バレー・ブルワリー」にちなみ、明治期の建築様式を再現したレンガづくりのパブブルワリーです。エントランスには100年前のドイツ製ビール醸造設備が展示され、当時の醸造所の雰囲気も再現しています。
- ・店内に併設されたミニブルワリーでは、オリジナルビールとして「スプリングバレー」「横浜エール」「ヴァイツェン」の3種があり、また、季節ごとに期間限定のシーズンビールも提供しており、ビールに合う手作りのオリジナル料理とともに楽しみいただけます。

※添付資料・・・「キリンビール カンパイ会議」概要

### （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 広報担当  
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>

「キリンビール カンパイ会議」 概要

- 1) 名称 : 「キリンビール カンパイ会議」
- 2) 公開日 : 2013年8月8日(木)
- 3) 参加方法 : コミュニティパネル (<https://cocosq.jp/kanpai/>) にアクセスし、Facebook 個人アカウントでログインし、会員登録すると参加可能。



4) 内容 :

- ①オンラインディスカッションの実施
- ②コラボ(貢献ポイント※)やバッチの付与。  
※オンラインコミュニティへの参加行動(例:他人から「いいね!」をもらう、コメントする)に応じて付与。
- ③ディスカッションなどを通じて決定したビールを、実際にキリンビール横浜工場にて製造。
- ④できあがったビールは、同工場内レストラン「スプリングバレー」にて販売。



【狙い】

横浜を発祥とするキリンビールが、技術やモノづくりの伝統に基づき、横浜工場で神奈川県若者とともにビールの魅力や豊かさに関する対話を行うことで、若者にビールの面白さを感じていただき、ビール文化の復興と革新を目指す。

【対象】

神奈川県在住/出身の若者(20~34歳)

【スケジュール】

<2013年>

8/8~26:参加者募集

8/下旬~9/下旬頃:ビールのイメージづくりに関するオンラインディスカッション

9/下旬頃:イメージに近いビールの味を絞り込む試飲会の実施

10/月上旬頃:ビールづくり体験教室実施

10/中旬~11/中旬頃:ビールの味に関するオンラインディスカッション

12/月上旬頃:試飲会の実施とビールの味を決定

12/中旬頃以降:ビール醸造開始

<2014年>

3/21:横浜工場内レストラン「スプリングバレー」にて販売開始