

銀座ライオン GINZA PLACE 店限定販売クラフトビール 待望の第4弾！「Barbe Rouge Berry IPA 樽生」 11月9日（水）18時より販売開始！ ～ベリーの香りを楽しめる新感覚クラフトビール～

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・刀根義明）は、銀座4丁目交差点で運営している「銀座ライオン GINZA PLACE 店」の地下1階フロア「ブラッスリー」でしか飲めないことで人気の名物ラインアップ「Craft Label SECRET TAP-銀座コレクション-」の新品「Barbe Rouge Berry IPA（バーブルージュ ベリー アイピーエー）樽生」を11月9日（水）18時より、数量限定で販売します。



「世界に100種以上あるビールスタイルのどれにも属さない、
今の世にないビールを造りたい。」
そんな Craft Label マスターブリューワーの密かな野望を形にしたのが
「Craft Label SECRET TAP-銀座コレクション-」です。

【第3弾の ZZ Bitter 樽生 に引き続き、待望の第4弾のビールが完成しました】

バーブルージュ ベリー アイピーエー
Barbe Rouge Berry IPA 樽生 (900円+税)

<ベリーの香りを楽しめる新感覚クラフトビール>

小麦麦芽を一部使用し、ほんのり酸味の効いたさわやかな味わいが楽しめます。ルーージュやベリーのワードから連想されるような、赤みのあるフルーツ系クラフトビールではなく、「Barbe Rouge」というフランス産ホップのみを使用することで、“ビールなのに驚き！ベリーの香り！”を表現しました。癒されるような甘いベリーの香りは、自分へのご褒美の時間を過ごすにはぴったりなビールです。

そして今回は、今までご提供した SECRET TAP とは全く形の異なるグラスをご用意しました。さわやかなベリーの香りをより楽しんでいただくために、バーガンディグラスのような形にすることで、飲む時に鼻がグラスに入り込み、特徴的な香りをダイレクトにお楽しみいただけます。

～バーブルージュのおすすめ飲み方「ゆっくり飲み」～

ベリーの香りは、液温が10℃くらいの時に最も花開きます。提供温度帯は約5～6℃ですので、ゆっくり飲んでいる間にも、どんどん広がる香りをじっくりとお楽しみください。



※この商品は麦芽100%のビールであり、ベリー類は一切使用しておりません。

※この商品には小麦麦芽を一部使用しています。

※IPAとは、インディアパールエール（INDIA PALE ALE）の略であり、イギリスからインドにビールを運ぶ際、日持ちさせるためにホップを大量に使用したことが起源とされ、ホップの香りと強い苦みが特徴のビールです。

発売期間：2016年11月9日（水）18時より販売（数量限定販売）

販売店舗：銀座ライオン GINZA PLACE 店（地下1階 ブラッスリーのみで販売）
（東京都中央区銀座5-8-1 GINZA PLACE B1-B2 / 03-3571-5371）

■実は定番クラフトラベルのグラスにも秘密が

お馴染みの定番クラフトラベルのグラスも個性的な形をしています。様々な形が並び、見た目も楽しいですが、おしゃれだけでなく、その形にはちゃんとした理由があるのです。

ポラリスとシトラという 2 種類のホップを一部使用した「柑橘香るペールエール」のグラスはコロンとしたかわいらしい形です。飲み口がすぼんでいるため、香りが中央に集まり最後まで柑橘系の香りを楽しめます。

女性に人気の「Hello! ヴァイツェン」のグラスは、くびれが特徴的です。ヴァイツェンのまろやかな泡を味わっていたきたいため、飲むたびに泡が再生する形にしています。

グツとくる苦味がおいしい「香り踊るジャグリング IPA」のグラスはタンブラー型です。ふんだんにホップを使用しているため、その苦味がダイレクトに口に入り込みやすいように飲み口の広い形にしています。

ビールの個性に合わせたグラスでぜひお楽しみください。



左から、柑橘香るペールエール(600 円+税)、Hello! ヴァイツェン(700 円+税)、香り踊るジャグリング IPA(780 円+税)。



【参考】SECRET TAP の第 1 弾～第 3 弾アイテム



第 1 弾 : Mosaic Session W IPA 樽生 発売終了

「セッション IPA」とは、従来のビールよりもアルコールが高く、ホップをたくさん添加し、ホップの特徴である苦味と香りを十分に出したビールである「IPA」を、IPA の特徴を残しつつ、アルコール度を下げ、飲み続けやすくしたビールです。

アルコール分 4.5%の軽い飲み口に加えて、2 種類のフレーバーホップ（モザイク・シトラ）によるハツとするほど鮮烈な柑橘の香りと、爽やかな味わいが特徴です。



第 2 弾 : ライ麦スタウト樽生 発売終了

スタウトらしい深い味わいに加えて、ライ麦を一部使用したことで芳しさとスパイシーさを楽しめる商品に仕上げました。黒ビールらしい厚みのある味わいですが、アルコール分 4.5%で飲みやすく黒ビールが苦手なお客様から“これなら飲める！”というお声もいただきました。



第 3 弾 : ZZ Bitter 樽生 10 月 3 日より販売中（商品がなくなり次第販売終了）

究極の苦みを目指して造り上げた、洗練された強い苦みのビターエールです。独自のドライホッピング製法に加えて、2 回に分けてホップを添加し、さらに、まろやかさを生み出すオート麦を一部使用しています。

強く洗練された苦みに加え、心地よい余韻を味わえるビターエールに仕上げました。リラックスしながら時間をかけて味わいたい時にぴったりの一品です。

この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	経営戦略部（広報担当） TEL : 03-6222-5183 / E-mail : sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談センター TEL : 0120-848-136