

Craft Label SECRET TAP シリーズ

第11弾「Salty Beer 樽生」今日から販売！

5月2日より CRAFT BEER KOYOEN KITTE 名古屋店にて ～塩味で麦の旨味をひきたてたクラフトビール～

「JOY OF LIVING-生きている喜びの提供-」を企業理念に、ビヤホール・レストランなどを運営している株式会社サッポロライオン（本社・東京都渋谷区、社長・三宅祐一郎）は、Craft Label SECRET TAP シリーズの新作「Salty Beer（ソルティビア）樽生」を愛知県・名古屋駅前にある「CRAFT BEER KOYOEN（クラフトビヤ コヨウエン） KITTE 名古屋店」にて、本日5月2日（水）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」です。

<塩味で麦の旨味をひきたてたクラフトビール>

ソルティ ビア

Salty Beer 樽生 グラス：800円 パイント：1,000円

日本ではあまり出回っていませんが、塩を使うビールには、ドイツ発祥の「ゴーゼ」と呼ばれるスタイルがあります。原料に塩やコリアンダーを使用し、乳酸菌発酵を活用した小麦ビールです。本商品は、その「ゴーゼ」からヒントを得て、マスターブリューワーなりのひねりを加えたビールです。

ドイツ産のアルペンザルト（岩塩）のまろやかな塩味で麦の旨味をひきたて、隠し味に使用した黒こしょうとライムビールの風味を絶妙なアクセントとして、飲み飽きない味わいに仕上げました。

夏にピッタリの爽やかさと、しっかりとした旨味も楽しめる一品です。

※この商品は小麦麦芽を使用しています。

発売期間：2018年5月2日（水）より販売（数量限定販売）

販売店舗：CRAFT BEER KOYOEN（クラフトビヤ コヨウエン）KITTE 名古屋店

愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-1 KITTE 名古屋 B1F / 052-589-8223

※グラス提供イメージ



※本リリース掲載価格は全て税別価格です。

以上

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：03-5447-6193 / E-mail：sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談センター TEL：0120-848-136