



——もっとビールの楽しさを——

～キリンのクラフトビール提案～②

「ビールってこんなにおいしいものなんだ」という感動のビール体験づくりに向けて挑戦が続くキリンのクラフトビールブランド「スプリングバレー」。今回は「豊潤(496)」とは対極のおいしさを追求した「スプリングバレーシルクエール(白)」に焦点を当てる。

(石母田 健)

「白ビール！新しい味わいを。」

小麦や小麦麦芽を多く使用した「白ビール」。コリアンダーやオレンジピールを使った「ベルジャンホワイト」や、「ヴァイツェン」などのスタイルがあるが、「スプリングバレー」の白ビールは、より多くの人に愉しんでいただけるよう、小麦麦芽の特長をメインに出した「ウィートエール」というスタイルで作り上げた」と、事業創造部

「スプリングバレー」の久保育子氏(写真)は「スプリングバレーシルクエール(白)」の出自を明かす。

「ふわとろの泡、まろや

かな味など、フラッグシップの『豊潤(496)』とは対極の個性だが、ビール好きに限らず、どんな方にも愉しんでいただける自信」と久保氏が推す新スタイルの「スプリングバレー」は、味わいはもちろん、見た目や香りも、こだわり抜いた。

「本当に白いと感ぜてもらえるような(久保氏)淡い液色と無濾過由来のにごり。グラスに注ぐと広がる、ニュージールランド産の希少ホップ「ネルソンソーヴィン」による白ワインのような華やかで心地よい香り。そして、小麦由来のまろやかな口当たりと、飲み飽きない、何度も飲みたくなるドリンカビリティな味わい。この「スプリングバレー」ならではの白ビールをつくり上げるには、「何度も何度も、色々なタイプの試醸を重ねてきた」という。

将来については、「料理

とのペアリングも通じ、豊潤(496)」と一緒に育って行つて欲しい」とする。「実はスイーツとの相性も抜群で、例えば『豊潤(496)』は香ばしいみたらし団子のようなスイーツと、『シルクエール(白)』は爽やかな味わいのレモンケーキなどと一緒に愉しむ」と、ペアリングの新たな発見も示唆する。

本年9月の全国発売以降、市場の反応は上々だ。「ビールファンはもちろん、あまりビールを飲まない人



ルクエール(白)の2つを扱う相乗効果を、それぞれ実感していただき、キリンとしても、その間口の広さを実感している」とい

「お肉や味付けのしっかりした料理と相性の良い『豊潤(496)』、お魚やあっさりとした味付けとの相性がぴったりの『シルクエール(白)』を、その日、その時で飲み分け、飲み比べることで、ビールの愉しさ、魅力は必ず広がって



キリンビールの調査では「シルクエール(白)」の認知率は2割程度、体験率はまだ1割程度と、その成長は緒に就いたばかり。久保氏は、「赤・白の飲み比べで、このブランドの愉しさが広がって行つて欲しい」と期待する。特にクリ

スマスや年末・年始は、料理だけでなく、スイーツとの関係が深い時期。コロナを機に、自宅でもっと良い時間を過ごしたいご家庭に、生活パターンも変化しているだけに、缶製品への思いは強まる。

「お肉や味付けのしっかりした料理と相性の良い『豊潤(496)』、お魚やあっさりとした味付けとの相性がぴったりの『シルクエール(白)』を、その日、その時で飲み分け、飲み比べることで、ビールの愉しさ、魅力は必ず広がって

※缶商品の発売に先行して、8月8日から「Tap Marche(タップ・マルシェ)」(3ℓペットボトル)、「スプリングバレーワリー」直営店(15ℓ樽)で提供を開始。9月13日に350ml缶・500ml缶を、同15日からは「キリンホームタップ」1ℓペットボトルを、それぞれ発売。また、キリンオンラインショップ「DRINKX」で330mlびんを販売している。

(次回12月2日号に続く)