

Craft Label SECRET TAP シリーズの新作は人気のIPAタイプ！

**「グレープフルーツ&オレンジ IPA 樽生」**

**8月10日17時より CRAFT BEER KOYOEN KITTE 名古屋店にて数量限定販売！**

株式会社サッポロライオン（本社・東京都渋谷区、社長・刀根義明）は、Craft Label SECRET TAP シリーズの「グレープフルーツ&オレンジ IPA 樽生」を愛知県・名古屋駅前にある「CRAFT BEER KOYOEN（クラフトビヤコウエン）KITTE 名古屋店」にて、2017年8月10日（木）17時より、数量限定で販売します。

前回、期間限定で販売した Craft Label SECRET TAP シリーズ「フラノマジカル Session Ale 樽生」がたいへんご好評いただきましたので、新作「グレープフルーツ&オレンジ IPA 樽生」もより多くのクラフトビールファンの方々に味わっていただきたく、名古屋でも限定販売することにいたしました。



「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。

**Craft Label SECRET TAP シリーズ新作！ 苦味までがフルーティーな IPA**

**グレープフルーツ&オレンジ IPA 樽生**

グラス：800円 パイント：1,000円

今回お届けする Craft Label SECRET TAP シリーズ「グレープフルーツ&オレンジ IPA 樽生」は、独自のドライホッピング製法<sup>※1</sup>によって引き出したホップのグレープフルーツを思わせる鮮烈な香りと、グレープフルーツとオレンジの果皮から引き出したフルーティーな苦味で、すっきりとお召し上がりいただける IPA<sup>※2・3</sup>です。

暑い季節にピッタリの軽やかな味わいをお楽しみください。

- ※1 通常、仕込工程で添加するホップを発酵工程でも添加する製法。  
この製法により、ホップの香り成分をよりダイレクトに引き出すことができる。
- ※2 こちらの商品は日本の酒税法では発泡酒になります。
- ※3 インディアペールエール（INDIA PALE ALE）の略。  
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長。



※イメージ

**発売期間：2017年8月10日（木）**

**17時より販売（数量限定販売）**

**販売店舗：CRAFT BEER KOYOEN（クラフトビヤコウエン）**

**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)



※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： <a href="mailto:sln.kouhou@sapporo-lion.com">sln.kouhou@sapporo-lion.com</a> |
| 一般の方   | お客様相談センター TEL：0120-848-136   |