

Craft Label SECRET TAP シリーズ

「Barbe Rouge Berry IPA Ver.2 樽生」

2月13日 CRAFT BEER KOYOEN KITTE 名古屋店にて販売開始!

～斬新な香りの体験! ストロベリーのような香りが楽しめるビール～

「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・刀根義明)は、Craft Label SECRET TAPシリーズの新作「Barbe Rouge Berry IPA Ver.2 (バーブ ルージュ ベリー アイピーエー バージョン ツー) 樽生」を愛知県・名古屋駅にある「CRAFT BEER KOYOEN (クラフトビヤ コヨエン) KITTE 名古屋店」にて、2月13日(火)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。

＜ベリーのような香りを楽しめる新感覚クラフトビール＞

バーブ ルージュ ベリー アイピーエー バージョン ツー

Barbe Rouge Berry IPA Ver.2 樽生

グラス：800円 パイント：1,000円

2016年11月に銀座ライオン GINZA PLACE 店にて、数量限定販売した Barbe Rouge Berry IPA が、香りがより強くなって名古屋にも登場です。

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、フランス産のバーブルーージュホップのみをふんだんに使用して引き出したストロベリーを思わせる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。

「これがビール?」という斬新な香り体験をお楽しみください。

※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いません。

※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長のビールです。

発売期間：2018年2月13日(火)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。



※グラス提供イメージ

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 |