

見学のご案内

◆ キリン一番搾り おいしさの秘密発見ツアー 要予約

開催日 休館日・年末年始を除く全日  
 ※休館日:月曜日(祝日の場合営業し、翌平日が休館)、  
 年末年始、臨時休館あり  
 開催時間 10:00~16:00  
 所要時間 約80分間(試飲時間含む)  
 人数 35名様(各回) 参加費 無料

〈工場見学受付係〉  
 ☎045-503-8250  
 10:00~17:00  
 休館日は除く

レストラン

◆ スプリングバレーブルワリー横浜 ◆ レストラン ビアポート

営業時間 11:00~22:00(L.O.21:15)  
 ※定休日:月曜日(祝日の場合営業し、翌平日が休業)、年末年始、臨時休業あり  
 ☎045-503-8250 10:00~17:00 定休日は除く

学び

◆ ビールづくり体験教室 要予約

開催日 毎週土・日、および第1水曜日  
 ※毎月第3土・  
 日曜日を除く  
 ※その他臨時休講の  
 場合があります  
 開催時間 9:30~16:30



◆ キリンビールセミナー 要予約

〈キリンドリンクス お客様センター〉  
 9:00~17:00  
 年末年始は除く



アクセス

キリンビール横浜工場 〒230-8628 神奈川県横浜市鶴見区生麦1-17-1



●電車  
 ・京急 生麦駅より徒歩約10分  
 ・JR 新子安駅、  
 京急新子安駅より  
 徒歩約20分  
 ●その他  
 ・JR 鶴見駅、京急 鶴見駅より  
 タクシーで約10分  
 ・横浜みなとみらいより  
 観光船で約30分  
 ※飲酒運転防止のため、お  
 車でのご来場はご遠慮くだ  
 さい。

くわしくはこちらへ! <http://kirinfactory.jp>



ストップ! 未成年者飲酒・飲酒運転。  
 お酒は楽しく適量で。  
 妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。



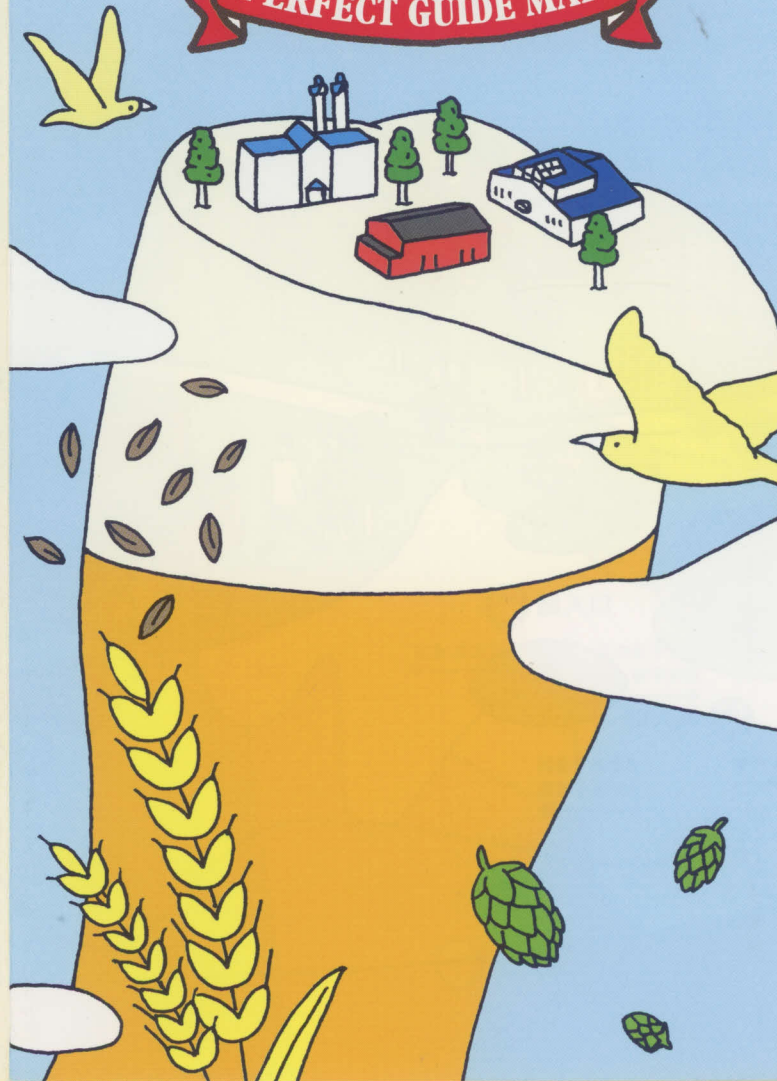
キリンビール株式会社

# キリンビール 横浜工場

YOKOHAMA BREWERY

## パーフェクトガイドマップ

PERFECT GUIDE MAP





# いろいろな楽しみ方がある キリンビール 横浜工場へ!

WELCOME TO KIRIN YOKOHAMA BREWERY!

## BREWERY&LAB

ブルワリー&ラボ

## おいしさの秘密を 発見!

キリンビール横浜工場には、ワクワクするビール体験がいっぱい! プロジェクションマッピングなど迫力ある映像が体験できる「工場見学ツアー」や、親子で楽しめる展示スペース「ノミモノ・ラボ」、オリジナルビールがつかれる「ビールづくり体験教室」があります。五感を通じて、キリンビールのおいしさの秘密を発見してください!

- 工場見学ツアー ●ノミモノ・ラボ
- ビールづくり体験教室
- ファクトリーショップ
- キリンビールセミナー



## RESTAURANT&PUB

レストラン&パブ

## 飲んで、食べて 大満足。

クラフトビールの飲み比べができる「スプリングバレーブルワリー」とバーベキューが楽しめる「レストラン ピアポート」。2つの個性的なレストランでみんなでワイワイできたてのビールとおいしいお食事をお楽しみください。

- スプリングバレーブルワリー
- レストラン ピアポート



## GARDEN&HARBOR

ガーデン&ハーバー

## 自然の恵みに 触れる。

季節の移ろいを感じる緑の小路や、芝生が広がる「ヒルトップガーデン」、メダカが泳いだり、トンボやチョウが飛ぶ「ビオトープ」。横浜みなとみらいから観光船が発着する「キリン桟橋」では心地よい潮風を感じることができます。

- ヒルトップガーデン
- ビオトープ
- キリン桟橋





# BREWERY & LAB

## 1 工場見学受付

(総合インフォメーション)

工場に着いたらまずはこちらで体感ツアーや各種セミナーの受付を。麒麟のオブジェがお出迎えます。

## 2 ノミノ・ラボ

モノづくりの楽しさと「ノミノ」の無限の可能性を、研究員の目線で体感できるフリースペース。ここだけのオリジナル体験もご用意しています。

## 3 ビールづくり体験教室

インストラクターの指導のもと、みんなでビールづくり！完成したらオリジナルのビールが届きます。

## 4 ファクトリーショップ

麒麟のオリジナルグッズやお菓子など、お土産にもぴったりなアイテムがいっぱい。

## 5 キリンビールセミナー

ビールの世界がぐんと広がる！キリンビール大学横浜キャンパスとして、キリンビールセミナーを開講しています。

## 見て、ふれて、味わって キリン一番搾り おいしさの秘密発見ツアー (工場見学)

ビールづくりの現場で、見て、触れて、味わいながら、「一番搾り」のこだわりを五感で体感するツアー。巨大な仕込釜の内部が見られる最新映像、酵母が働くミクロの世界の体験など、ビールの魅力をたっぷり楽しく味わえます。見学後にはもちろん「キリン一番搾り」の試飲をどうぞ！

## 3 ビールづくり体験教室

## 4 ファクトリーショップ

## 1 工場見学受付

(総合インフォメーション)

## 2 ノミノ・ラボ

車出口

出入口

京急 生麦駅

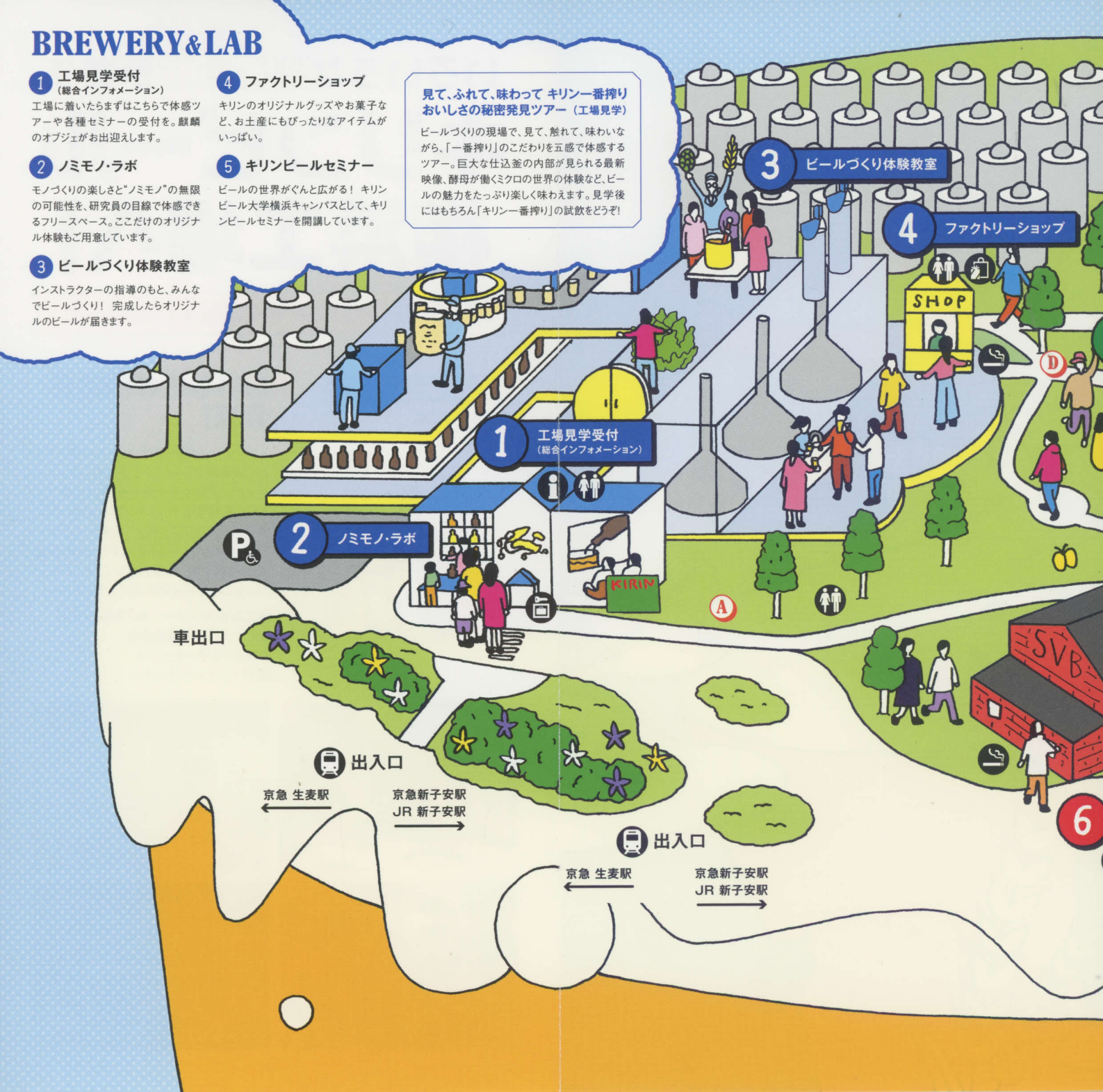
京急新子安駅  
JR 新子安駅

出入口

京急 生麦駅

京急新子安駅  
JR 新子安駅

6







10 キリン棧橋

9 ビオトープ

5 キリンビールセミナー

7 レストラン ビアポート

ヒルトップガーデン

## GARDEN&HARBOR

8 ヒルトップガーデン

9 ビオトープ

大きなアーチのオブジェを中心に芝生が広がる高台。子どもたちはトンボやバッタと追いかけて遊べます。災害時には避難場所になります。

池のビオトープには、珍しいメダカやジョウなどの生き物がすんでいます。みんな生き物がいるのかのぞいてみよう

10 キリン棧橋

横浜みなどみらいから観光船が運航中。横浜の景色を海から楽しむクルージングも魅力。

## RESTAURANT&PUB

6 スプリングバレーブルワリー

7 レストラン ビアポート

クラシカルな赤レンガの建物。個性豊かなクラフトビールとこだわり料理が楽しめるビアパブ。クラフトビールの飲み比べも!

家族や仲間と一緒に、バーベキューやジンギスカン、横浜ならではの洋食とできたての生ビールが楽しめるビアレストラン。

A ~ H : 場内案内サイン位置番号



# おいしいビールの味わい方

## 《ビアテイスティング》

### 1 まずは香りを確かめます



グラスに顔を近づけ、  
ホップや製造工程による  
香りの違いを  
体感してください。

### 2 次に色の違いを確かめます



麦芽の種類、量や  
製造工程などで  
変わる色を  
お楽しみください。

### 3 口の中全体で味を確かめます



いつもよりも  
多めに口にふくんで、  
口全体に広がるように  
テイスティング。



ストップ! 未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。  
妊娠中・授乳中の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。

キリンビール株式会社



ミックス  
紙

FSC® C014969

# KIRIN



## KIRIN BEER

### 一番搾り®

Brewing from only the  
delicious part of gen-  
a crisp flavor for

first press of the most  
uine malt extracts  
your good times.



〈麦芽100%〉

## おいしさの秘密 発見ブック



## 素材へのこだわり 《厳選した麦・ホップ》

キリンビールは創業以来100年近く、

日本の大手メーカーで唯一\*

自らの手で麦を製麦し、自らの足でホップ産地へ赴き、  
品質を見極め、よりすぐりの素材を集めています。



\*当社調べ

## 製法へのこだわり 《一番搾り製法》



麦芽を砕き、  
糖化してつくった「もろみ」から  
最初に流れ出る一番搾り麦汁だけを  
贅沢に使用。  
だから、麦のおいしいところだけが  
丁寧に引き出され、  
上品な味わいになるのです。

当社の一般的な  
ビールの製法

一番搾り

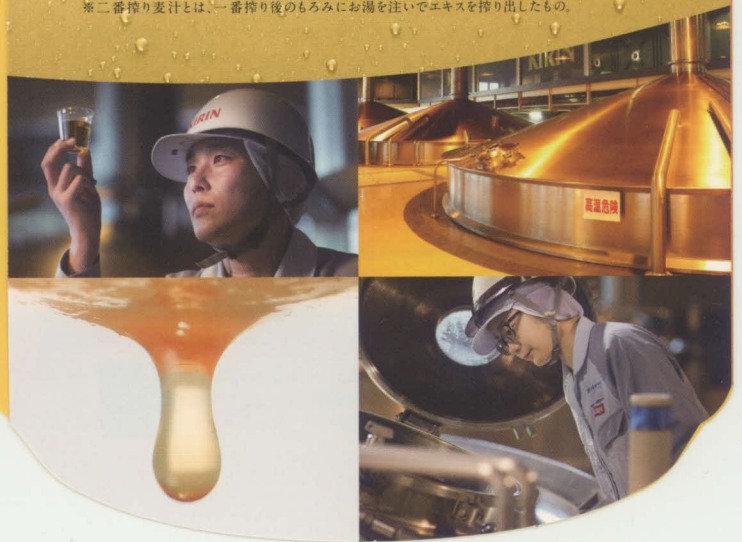


一番搾り麦汁

二番搾り麦汁

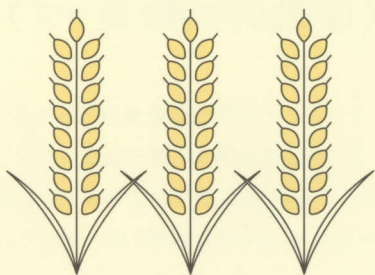
一番搾り麦汁だけ

※二番搾り麦汁とは、一番搾り後のもろみにお湯を注いでエキスを搾り出したもの。





# 一番搾りができるまで



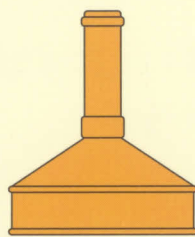
## 素材

たっぷり水を含ませた麦を発芽・乾燥させ、  
ビールの原料となる「麦芽」をつくる「製麦」を行います。

おいしさの秘密

### 麦芽

100年  
受け継がれてきた、  
製麦の技術が  
あります。



<仕込1>

## 糖化

麦芽を、砕いて、  
ゆるやかに温度を上げ、  
「もろみ」という  
麦のおかゆをつくります。



<仕込2>

## 麦汁ろ過

もろみをろ過し、  
最初に流れ出たものが  
「一番搾り麦汁」です。

おいしさの秘密

## 一番搾り®製法



一番搾りで使うのは、  
麦のうまみたっぷりの  
一番搾り麦汁だけ。

## おいしい一番搾りの注ぎ方 《三度注ぎ》



### 1度目

なるべく高い位置からビールを注ぎます。初めは  
ゆっくり、途中から勢いをつけて、グラスを泡で  
いっぱいにします。そのまま2分ほど待ちます。



### 2度目

泡の量が半分程度になったら、2回目を注ぎ  
ます。グラスの縁からそっとビールを注ぎ込み、  
グラスから1cmほど泡が盛り上がるようにして  
再び待ちます。



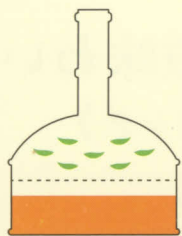
### 3度目

盛り上がった泡がグラスの縁よりも下がる前に、  
最後にビールを泡が崩れないように優しく  
注ぎ足します。グラスから2cm程度、泡を盛り  
上げます。



### 完成!

繊細な泡が蓋となり、一番搾りの上品な麦の  
うまみを閉じ込めます。飲み始めはまろやか  
で、徐々にしっかりした味わいが楽しめます。



<仕込3>

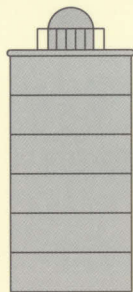
## 煮沸

ここでホップを加え、  
ビール独特の香りと  
苦みを生み出します。



## 発酵

十分に冷やした麦汁に  
酵母を加え、発酵タンクで  
低温発酵させます。



## 貯蔵・ろ過

1~2ヶ月ほど  
タンクで低温貯蔵し、  
おいしく熟成させます。



## パッケージング

おいしさをとじこめ、  
安心な一番搾りを  
お届けします。

おいしさの秘密

### ホップ

キリンには  
ホップの品質を  
守る「ホップの番人」  
がいます。

おいしさの秘密

### 酵母

キリンの醸造家は  
酵母にとって  
最高の環境を  
整えます。

一番搾りのおいしさの秘密を、全国のキリンビール工場見学で発見しよう!

北海道千歳工場	北海道千歳市上長都949-1 〒キリンピアレストラン ハウベ	予約専用電話 ☎0123-24-5606 ☎0123-23-0101
仙台工場	宮城県仙台市宮城野区港2-2-1 〒キリンピアポート仙台	☎022-254-2992 ☎022-387-7811
取手工場	茨城県取手市桑原188-1	☎0297-72-8300
横浜工場	神奈川県横浜市鶴見区生麦1-17-1 〒レストラン ピアポート 〒スプリングバレーブルワリー横浜	☎045-503-8250 ☎045-503-8250 ☎045-503-8250

名古屋工場	愛知県清須市寺野花笠100 〒ブルワーズハウス	予約専用電話 ☎052-408-2000 ☎052-400-8260
滋賀工場	滋賀県犬上郡多賀町敏満寺1600	☎0749-48-2810
神戸工場	兵庫県神戸市北区赤松台2-1-1 〒丘の上のピアレストラン	☎078-986-8001 ☎078-984-2106
岡山工場	岡山県岡山市東区瀬戸町万富678	☎086-953-2525
福岡工場	福岡県朝倉市馬田3601 〒キリン ビアファーム	☎0946-23-2132 ☎0946-23-2993

キリンの工場見学 <ご予約・お問い合わせ先>

[www.kirinfactory.jp](http://www.kirinfactory.jp)

キリングループWeb会員サービス

**My KIRIN**

キリングループが行うキャンペーン  
の応募や、会員限定のコンテンツを  
ご利用いただけるサービスです。



工場のトリビアやお得な情報を配信しています。

キリンの工場見学



キリンのソフトドリンクのプレゼントキャンペーンや、  
新商品情報、耳寄りな情報を配信していきます。  
ぜひ「お友だち追加」してください!!





# Myビールをつくってみよう!

カッパさんのつくったビール

2018/10/25 15:34

▲ 香り豊か ▼

香りおだやか ▼



◀ スッキリ

飲みこたえ ▶

カッパさんのつくったMyビールは香りおだやかで飲みこたえのあるビールです。スプリングバレーブルワリー横浜とレストランピアポートでは多彩なビールをご用意して皆様のご来店をお待ちしております。ぜひ、Myビールの味わいを想像しながら、お楽しみください。

## SERVICE TICKET

※他のサービスチケットとの併用はご容赦ください。  
※お会計の際レジ係にお渡しください。

割引限度額10,000円

# 10%OFF

TEL 045-503-8250 まで 予約・お問い合わせ (電話受付時間 10:00~17:00)

### ●レストラン ピアポート

[ レストランピアポート ] パーベキューガーデン

### ●スプリングバレーブルワリー横浜

【横浜工場内上記レストランにて使用可能】

営業時間 / 11:00~22:00

定休日 / 月曜日 (※祝日の場合は営業し翌平日が休業)







ホームページ / <http://www.kirin.co.jp/bvyokohama>

ご利用の際は  
必ずお読みください










# Myビールをつくってみよう! ~ビール紹介~






## レストラン ピアポートで飲める!ビール

-  キリン一番搾り ..... 「麦芽100%×一番搾り製法」で、澄みきったうまさを実現した生ビール。贅沢なビールです。
-  キリン一番搾り (黒生) ..... 一番搾り製法で濃色麦芽の芳醇なうまみを引き出した、飲みやすい黒ビールです。
-  一番搾り プレミアム ..... ブラウマイスター黒抗酸責任監修、極上の一番搾り麦汁に東北産ホップ「かいこがね」の第一等品を使用。うまみと“深く華やかな香り”を実現しました。
-  キリン ラガービール ..... ラガーとは、低温熟成という意味、豊かなコクと爽やかな苦味・のど越しの飲みごたえのあるビールです。
-  ハートランドビール ..... 厳選されたアロマホップのみを使用し、素材の良さをそのままに、苦味をおさえた自然なテイストと澄んだ香味。素直な味わいの生ビールです。
-  キリン ブラウマイスター ..... 3種の種花ホップを3段階で使用、熟成期間は通常の1.5倍。キリンのビール職人が素材・製法の全てにこだわって造った、芳醇でしめりある味わいです。

## スプリングバレーパルフリー横浜で飲める!ビール

-  496 ..... エールのような豊潤さとラガー(低温熟成ビール)のようなキレ。濃密なホップ感、甘味・酸味・苦味の究極のバランスと深い余韻が楽しめます。
-  COPELAND ..... 麦芽の旨味と甘味、アロマホップの上質な香りと苦味が複雑に調和した味わいです。
-  Afterdark ..... これまでの黒ビールとは一線を画す異次元の濃色ビール。上質な苦味を引き出すことで、味のふくよかさと飲みやすさを兼ね備えました。
-  on the cloud ..... 大麦に加え、小麦を使うことで醸し出される柔らかさと、ネルソン・ホーヴィンホップと上面発酵による白ワインのようなフルーティーな香りが楽しめます。
-  Daydream ..... ゆずや山椒などユニークな和素材を使った“ジャパニーズホワイト”。個性的な香りと繊細さが魅力の味わいは、和食に合わせても楽しめます。
-  JAZZBERRY ..... ラズベリー果汁を加えて醸造した爽やかな飲み口と、華やかなルビー色の液色が特徴。フルーティーな香りで肉やシーフードなど食事にも合います。
-  キリン一番搾り生ビール ..... 「麦芽100%×一番搾り製法」で、澄みきったうまさを実現した贅沢なビールです。

## その他、お店で購入できるビール

-  一番搾りどれたてホップ生ビール(限定醸造) ..... 岩手県遠野市で夏に収穫したばかりのホップを凍結し贅沢に使用。みずみずしく華やかな香りをお楽しみください。
-  一番搾り プレミアム (ギフト限定) ..... ブラウマイスター黒抗酸責任監修、極上の一番搾り麦汁に東北産ホップ「かいこがね」の第一等品を使用。うまみと“深く華やかな香り”を実現しました。
-  キリン クラシックラガー ..... 昭和40年代のキリンラガービールの味わいを当時と同じ熟成処理製法でつくりだしました。コク、苦味、芳醇で厚みのある伝統的な味わいです。
-  キリン秋味 (秋限定) ..... 麦芽たっぷり1.3本分(当社キリンラガービール比)、秋の味覚にふさわしい、ビールならではのコク、6%とちょっと高めめのアルコールで飲みごたえも十分です。
-  グランドキリン ..... 個性豊かなホップを使用した、エールタイプならではの華やかな香りが際立つクラフトビールです。

キリンビール  
岩手県遠野市  
岩手県遠野市  
岩手県遠野市