

2024年6月20日

会員制 生ビールサービス「キリン ホームタップ」に待望のオリジナルビールが登場！  
**まだないビールを会員と一緒に作る「WE CRAFT project」始動**  
ホームタップ会員の声を元にした新ビールを木内酒造と共同開発へ

キリンビール株式会社（社長 堀口英樹、以下キリンビール）と、常陸野ネストビールを製造する木内酒造（社長 木内敏之、以下木内酒造）は、会員制 生ビールサービス「キリン ホームタップ」（以下 ホームタップ）において、まだない特別なビールをホームタップ会員とともに作り上げるプロジェクト「WE CRAFT project」を始動し、2つの試作品が完成したことをお知らせいたします。

まだない特別なビールを、あなたと一緒に作る

**WE CRAFT project**  
— collaboration with 常陸野ネストビール —

期間限定  
発売



キリンビールでは、クラフトビール戦略において「みんなと共に、日本のビールの新たな100年を！」をビジョンに掲げ、お客様接点を統合した包括的なアプローチを実施し、クラフトビールならではの多様な体験を創出しています。2024年には、「キリン ホームタップ」をクラフトビール体験を進化させていくプラットフォームの1つとして位置づけ、ホームタップでしか楽しめない体験の魅力化に向けて取り組んでいきます。「WE CRAFT project」はその一環としてスタートしました。

本プロジェクトは、より多くのお客様にクラフトビールのおいしさをご自宅で手軽に楽しんでほしいというホームタップの思いと、かねてより、ホームタップ会員向けに、期間限定ビールとして「常陸野ネストビール」を提供してきた木内酒造の、個性的で高品質なビールを世界に広めていきたいという思い、が合致し実現しました。

「WE CRAFT project」では、2024年1月にホームタップ会員を対象に「飲みたい・つくりたいビール」のアイデアを募り、本プロジェクトのアンバサダーとなる会員20名を選定しました。その後、ワークショップを通じて、オリジナルビールのコンセプトや、ビール好きの会員が「本当に飲みたい味」をアンバサダーとともに検討してきました。2024年3月には、ホームタップ会員を対象とした投票により、オリジナルビールのコンセプトを「国産素材の贅沢ピルスナー」に決定しました。

これらのコンセプトのもと完成した2つの試作品は、キリンビールが誇る希少な日本産ホップ「IBUKI」を贅沢に使用しています。「IBUKI」の華やかな香りと深い味わいが特長のオールモルトビールを、木内酒造の醸造家が全く異なるレシピで仕立てています。

今後、東京・京都で開催される会員限定の試飲会にていずれかのビールを選出し、選ばれたビールは、ホームタップだけでしか味わえない「WE CRAFT project」のオリジナルビールとして2024年12月頃に発売\*される予定です。

\*10月頃から受注開始、12月頃からお届け開始予定。

場合によってスケジュールが変更となる可能性がございます。

試醸品については、フードロスの観点から木内酒造直営飲食店などで提供させていただく場合がございます。

## ■試作品 紹介

麦芽由来のコクやうまみを存分に感じられるリッチな飲みごたえのビール。

手間と時間をかけた「トリプルデコクション製法」により、麦芽のコクやうまみがしっかり感じられ、おいしい苦みやリッチな飲みごたえ、やや深みのある液色が特長。



麦芽のうまみとホップの華やかな香りがバランスよく楽しめるビール。

ホップを漬け込む「ディップホップ製法」で、ホップの華やかなアロマを引き出し、麦のうまみがありながらすっきり飲みやすい味わいが特長。



ホームタップ会員からの投票コメントでは、日本産の原料に対する価値への期待が高いこと、「もっと日本産ホップの魅力や楽しさ、可能性を知っていただきたい」という思いから、どちらのビールも、希少な日本産ホップである「IBUKI」を贅沢に使用し、日本産ホップならではの特長あるビールづくりを行いました。

また、麦芽は主に木内酒造社製のミカモゴールド麦芽を使用するなど、木内酒造の醸造家のこだわりとノウハウを詰め込んだビールに仕上がっています。

## 「WE CRAFT project」について

「WE CRAFT project」とは、木内酒造と一緒に、ビールを愛するホームタップ会員と共にまだない特別なビールを時間をかけてつくる新プロジェクトで、最終的には2024年12月にホームタップ会員のためのオリジナルビールの発売を予定しています。

プロジェクトの流れとして、1<sup>st</sup>ステップではホームタップ会員を対象に「飲みたい・つくりたいビール」について意見を募り、その内容を元に2<sup>nd</sup>ステップでは、2024年2月にホームタップ会員の中から応募抽選によって決定したアンバサダー20名と、ワークショップを実施しました。木内酒造が醸造している常陸野ネストビールの5種類のビアスタイルのビール試飲を交えながら、木内酒造の醸造家との対話やグループワークを通じて、1人1人の理想のビールをコンセプトシートにまとめていただき、ホームタップでしか味わえない「あたらしいおいしさ」について検討しました。そこから生み出されたアイデアや、「飲みたい・つくりたいビール」のアンケートの声から、ビールのコンセプトについて3つの候補を選定しました。1つ目は「国産素材の贅沢ピルスナー」、2つ目は「国産ライムの爽快ラガー」、3つ目は「和素材が香るペールエール」です。

さらに、2024年3月には、会員にアンケートを募り、その投票結果によってビールのコンセプトが「国産素材の贅沢ピルスナー」に決定しました。今回の試作品は、決定したコンセプトをもとに、木内酒造の醸造家が2種の試作ビールを開発したものです。

今後は、6月下旬に実施される会員向け特別試飲会にて、抽選に当選した会員に試作品を飲んでいただき、2024年12月頃に実際に発売する商品を決定します。※すでに会員向けの試飲会の参加申し込みは締め切っております。

## 商品情報 | 会員制 生ビールサービス「麒麟 ホームタップ」



「つくりたての生ビールのおいしさ」を届けたいという思いから開発が始まった「麒麟 ホームタップ」は、月2回ペットボトルに入ったビールが自宅に届き、専用のビールサーバーで注ぐことで、本格的な生ビール体験が自宅で楽しめるサービスです。

定番ビールの1つには「一番搾り プレミアム」を用意しており、その他にも、季節や旬にあわせてお楽しみいただきたいこだわりの期間限定ビールを毎月3~4種からお選びいただけます。

1. 商品名 会員制 生ビールサービス「キリン ホームタップ」
  2. 取扱商品 定番ビール「一番搾りプレミアム」(アルコール分 5.5%)「スプリングバレー豊潤 <496>」(アルコール分 6%)  
※定番ビールに加えて、毎月 3~4 品の期間限定品がご選びいただけます。
  3. 発売日 2017 年 6 月よりサービス開始
  4. 発売地域 全国 (沖縄県および、一部離島地域を除く全国)
  5. 容量・容器 ペットボトル 1 本あたり 1L
  6. サービス概要  
月 4L コース : 月額基本料金 3,190 円 (税込) + ビール 1L×2 本×月 2 回 5,060 円 (税込) ~\*1  
月 2 セット (4L) コースで、「一番搾りプレミアム」を選択された場合  
月 8L コース : 月額基本料金 3,190 円 (税込) + ビール 1L×4 本×月 2 回 9,240 円 (税込) ~\*1  
月 2 セット (4L) コースで、「一番搾りプレミアム」を選択された場合
  7. 製造工場 キリンビール横浜工場、取手工場
- \*1 : 最低契約期間内に本契約が終了する場合、解約手数料として税込 16,500 円 (サーバー代金の一部に相当) が発生します。  
※期間限定ビールには、加熱処理をしている生ビールではない商品も含まれます。販売期間やラインアップは予告なく変更する場合がございます  
<ブランドサイト URL> <https://hometap.kirin.co.jp/>

## キリンビール株式会社について

よろこびがつなぐ世界へ



キリングループは、自然と人を見つめるものづくりで、「食と健康」の新たなよろこびを広げ、こころ豊かな社会の実現に貢献します。

会社名 : キリンビール株式会社  
代表取締役社長 : 堀口英樹  
設立日 : 2007 年 7 月 1 日  
所在地 : 東京都中野区 4-10-2 中野セントラルパークサウス  
HP : <https://www.kirinholdings.com/jp/>

## 木内酒造について



1823 年に現在の茨城県那珂市の地で、木内儀兵衛により創業。清酒「菊盛」にはじまり、1996 年には常陸野ネストビールの製造を開始。伝統の技と厳選した原料にこだわり、国内外へ向け日本の酒造りを発信しています。2016 年にはウイスキー製造を開始。2020 年には茨城県石岡市に「八郷蒸溜所」を新設し、ジャパニーズウイスキーの生産体制を確立しました。酒造りのみならず、食と酒を楽しむ場として飲食事業も展開し、関東で「常陸野ブルーイング」「蔵+かつ」などの飲食店も運営しています。

会社名 : 木内酒造株式会社 / 株式会社 木内酒造 1823  
創業 : 1823 年 (文政 6 年)  
事業内容 : 酒類製造・販売・飲食事業  
所在地 : 〒311-0132 茨城県那珂市南酒出 808  
HP : <https://www.kodawari.cc>