

よろこびがつなぐ世界へ

**KIRIN**

ホームタップ会員の皆さまへの特別なお知らせです。

# Home Tap NEWS

2025 春号



**ビールがもっと愉しくなる、  
驚きと感動のあたらしい扉を開こう。**

【差出人・返送先】キリンビール株式会社ホームタップチーム 〒164-0001 東京都中野区中野4丁目10-2 中野セントラルパークサウス

※本画像はイメージです。一部過去資材を使用しています。



2025年もホームタップでサーバーなら での極上の一杯をお愉しみください。

「やっぱこれだよね～」って 30回 いい言っちゃう。  
見て見てこの泡。鮮度の高さ とり ツチなコクが  
たまらない!これぞ醍醐味。冷たいグラス  
サーバーの生ビールの組 合わ が  
これ以上ない贅沢。すご  
うまく注げた、うれしい



## index

- P.4-7 その道のプロに聞く、新・ホームタップの楽しみ方
- P.8-9 会員の皆さまのためだけに、2025年もオリジナルビールを新発売します!
- P.10-11 ホームタップで待望の「新企画」が始まります!!
- P.12 2025年のホームタップにも乞うご期待ください!

「ただ注ぐだけ」になっていませんか!?

# その道のプロに聞く、 新・ホームタップの 愉しみ方



Home Tapスタッフ 根本

皆さん、ホームタップライフ楽しんでいらっしゃいますか? いつも通り、サーバーからビールをただ注ぐ...だけじゃもったいない! とっておきのこだわりを持つ4人のプロに、皆さんに「今」試していただきたいホームタップの愉しみ方をインタビューしました!



フードカルチャーのプロ  
稲田 浩

2016年、ライスプレス設立後、フードカルチャー誌「RICE」創刊。「FOOD CULTURE JOURNAL」をコンセプトに、様々なジャンルの食にフォーカス当てる。



器のプロ  
大槻 智子

一般企業に就職後、陶芸作家に転身。様々な種類の土と素材を組み合わせ、独自の世界観でつくられる作品は、砂糖菓子のような陶磁器とも称される。



アレンジのプロ  
保志 正也

2012年より銀座「BAR保志」に勤め、現在は店長に就任。エリートバーテンダーカクテルコンペティション「ベストテクニカル賞」をはじめ、多数の賞を受賞。



注ぎのプロ  
竹永 聡

キリンシティ横浜エリアサービスインストラクターを務める。キリンシティ2014年ビール注ぎグランプリ優勝、ゴールドビアマイスターを取得。※社内資格制度

陶芸作家

## 大槻 智子 Satoko Otsuki

ビールは断然、陶磁器派!  
土だと味が本当に違うんです。

普段は磁器土の質感と素材を活かし、植物をモチーフにした作品を制作しています。作陶に集中したあとのビールを飲む時は、自分でつくったお気に入りの磁器のビアグラスで。缶だと飲みきれないな、という時でも少しずつおいしいビールを愉しめるのがホームタップのいいところ。食事とも合うのでお気に入りの「SPRING VALLEY BREWERY シルクエール 白」は、飲む瞬間に香りがふわっと立って、たまらないですね。笑土は時間がつくりあげた素晴らしい素材。ちょっと形が変わるだけでも味が変わります。極上の一杯を味わいながらつろぎの時間を愉しむことで、作品と向き合うエネルギーが生まれるのかもしれない。

### - STAFF MEMO -

磁器土のざらざらした表面とビールが混じり合うことで、香りが立って口当たりもまろやかになるんだそう。お気に入りの陶磁器、私も探してみます!



※当社から依頼をし、いただいたコメントを編集して掲載しています。

器のプロ



「ゆっくり作陶したビアグラスと、「釉薬をかけないのがポイント。ちょっとずつビールを愉しみたいので、このサイズがベストです。しあわせ〜」

## フードカルチャー のプロ



慣れた手つきで、お気に入りの「SPRING VALLEY BREWERY 豊潤ラガー 496」を注ぐ稲田さん。「妻と夕食時に飲むのも、一人でレコードを聴きながら飲むのも、大切な時間です」

「RiCE」「RiCE.press」編集長

## 稲田 浩 Hiroshi Inada

気分に合わせて「泡」を変えると  
あたらしい発見がありますよ!

仕事柄日中にお酒を飲むこともあるのですが、一日の終わりの一杯目はビールと決めています。最近こだわっているのが「泡」。食事に合わせてビールを選ぶ延長線で、注ぎ方も変えるのがおすすめです。がっつりした食べ物と合わせてのと越しを感じたい時は泡少なめ、ゆっくり飲みたい時はもこもこにしたり...大好きな「SPRING VALLEY BREWERY 豊潤ラガー 496」をあえて全く泡を立てずに入ると、ホップの爽やかな香りをダイレクトに感じられて新鮮でした。ホームタップはやっぱりサーバーから注げるのがいいですね。自分で注いだビールは、味の解像度が高いというか。泡も中味も、きめ細かく味わえるのが魅力だと思います。

### - STAFF MEMO -

泡の割合を変えるだけで、味わいが全く変わってくるのがビールの面白いところですね! 皆さんお気に入りのビールでぜひ試してみてください。



※当社から依頼をし、いただいたコメントを編集して掲載しています。

## アレンジ のプロ



今回は特別にお店でビアカクテルをつくってくれた保志さん。「ホームタップはビールの鮮度が違いますね。アレンジしがいがあります」

バーテンダー

## 保志 正也 Masaya Hoshi

ビール好きこそ、ビアカクテル。  
ビール多めでどうぞ!

一度ビアカクテルを味わうと、ビールの世界が驚くほど広がります。ビールが好きなのにこそ、ぜひ試していただきたいですね。店でビアカクテルを出すことはありませんが、プライベートでは入れるものや配合を変えて実験をしています。最近よくつくるのは、「ブルックリンラガー」とグレープフルーツジュースを4:1で割ったカクテル。それぞれタイプの異なる苦味が混ざり合うことで、奥行きのある複雑な味わいになるんです。いつもと違うおいしさに、きっと驚かれると思いますよ!



### - STAFF MEMO -

1杯注ぐには少し足りない...という「ちょい残りビール」をどう愉しもうかいつも悩んでいました。今度からはオリジナルカクテルをつくります!



※当社から依頼をし、いただいたコメントを編集して掲載しています。

**注ぎのプロ**

ホームタップの魅力はなんといっても泡の「持ち」と「質」!サーバーで注ぐからこそその濃密でクリーミーな泡を、お家でゆっくり楽しんでください。



キリンシティ横浜エリアサービスインストラクター

**竹永 聡 Satoshi Takenaga**



41年間丁寧に積み重ねてきた「おいしい」と、こだわりの詰まった「おいしさ」でおもてなしするBeer Restaurant。「キリン一番搾り」をはじめとした様々なビールを、経験を積んだビアマイスターがまごころを込めて丁寧に注ぎます。

約4分かけてじっくりと注ぐ、ふわりと盛り上がったのもこの泡が特長の「ご馳走ビール」が人気!



ホームタップでも「3度注ぎ」ができる!

いつもの「一番搾りプレミアム」が、いつも以上のおいしさに。



注ぎ口とグラスを離して、グラスの底に勢いよく当てるように注ぐ。



液体と泡が1:1になったらさらに注ぐ、を繰り返す。



細かな泡を盛り上げるように注ぐ。



注ぎ方を変えるだけで、ビールのおいしさはガラッと変わります!コツは、グラスに勢いよく注ぐことと、途中でしっかり待つこと。余分な炭酸が抜けるので飲みやすくまろやかな味わいになりますし、ホームタップならではの泡の良さを存分に愉しめます。

もっとおいしく!

グラスを手で温めてさらに香りを愉しむ。

ホップや酵母由来の香りが特長のエールビールは「キンキン」よりも少々ぬるめがおすすめ。「よなよなエール」は13℃、「インドの青鬼」は9℃が飲み頃です。

ホームタップで注いだグラスを両手で包んで、ビールを温めながら飲むと◎。温度変化による香りの開きが愉しめます。

よなよなエールは「9:1」

ご注文受付開始:  
2025年3月13日(木)  
お届け開始:  
2025年4月17日(木)  
4Lコース:3,300円(税込)  
8Lコース:3,080円(税込)



インドの青鬼は「10:0.5」

ご注文受付開始:  
2025年2月13日(木)  
お届け開始:  
2025年3月20日(木)  
4Lコース:3,410円(税込)  
8Lコース:3,190円(税込)



各ブルワリーのとおきの飲み方にトライ!

この春いちおしのビールアレンジレシピ



木内酒造 常陸野ネストビール ペールエール

麦芽の芳醇なうまみ、上質なアロマホップによるフローラルで爽やかな香りと苦味が絶妙なバランス。



おすすめグラス  
モルトやホップのコクを感じられる  
パイントグラス

ペールエールの苦味に、梅酒の甘さを重ねてフルーティーに。

グラスの8分の1くらいまで梅酒を入れ、上からビールを勢いよく注ぐ。泡が落ちたら、グラスの縁に沿って注ぐ。ホームパーティーでビールが苦手な人がいても楽しんでもらえるアレンジ。



ビールを梅酒で割ることはあまりないので珍しいですね。しかも今回使用した木内酒造の「木内梅酒」は、ビール蒸溜のスピリッツを使用しており、馴染みが良いとのこと。すっきり飲みやすく、ビールの味を邪魔しない味わいです。お好みで割合を変えるのも良さそうです。

好評発売中  
4Lコース:4,125円(税込)  
8Lコース:3,905円(税込)  
<https://hometap.kirin.co.jp/mypage/product/022533.html>



FAR YEAST BREWING COMPANY Far Yeast Brewing Far Yeast White

ドライでシャープな飲み口が特長のセゾン。苦味は少なく、フルーティーな香りと爽やかなホップの香りが愉しめます。



※原料の一部に小麦麦芽を使用しています。  
おすすめグラス  
のど越しの良さを愉しむ  
タンブラーグラス

柑橘の皮を加えて、さらに柑橘感・爽やかさがアップ。

グラスの真ん中にビールを当てて一度に注いだら、柑橘系フルーツの皮を削いで入れる。苦味が強くなるので、できるだけ白い部分は入れないようにするのがポイントです。



柑橘とビールの組み合わせは、以前キリンシティでも提供していたアレンジ。今回はレモンで試しましたが、フレッシュな爽やかさが加わって飲みやすいですよ!

好評発売中  
4Lコース:4,180円(税込)  
8Lコース:3,960円(税込)  
<https://hometap.kirin.co.jp/mypage/product/020186.html>



FAR YEAST BREWING COMPANY Far Yeast Brewing Far Yeast IPA

ベルジャン酵母とアメリカンホップを使用。ホップの香りと苦味、ほのかな焙煎モルトのフレーバーが特長です。



おすすめグラス  
香りを最大限愉しむ  
チューリップグラス

コーヒーの焙煎香が、IPAのメロン感・柑橘感と意外なマッチング。

グラスに水出しコーヒーパックを入れたら、泡を立てないようにビールを沿わせながらゆっくり注ぐ。少し待ってコーヒーの香りを移したら、パックを取り出してから泡を注ぐ。



液体じゃないものに注ぐのは初めてでした。笑かなり斬新なアレンジですが、皆さんが思っているよりおいしいですよ!コーヒーの焙煎香が合って、ちょっと甘い香りもいいですね。

Coming Soon  
4Lコース:4,400円(税込)  
8Lコース:4,180円(税込)  
※ご注文受付開始日、お届け開始日につきましてはマイページまたはメールにてお知らせいたします。

今回4人のプロに教えていただいた「注ぎ方」「グラス」「アレンジ」の数々。ビールだけでこんなにたくさんの楽しみ方があるのか...と本当に驚きました!私はホームタップで3度注ぎを教わってから、上手につくれるように家で日々特訓しています。笑皆さまも気になるものはありましたか?ぜひ真似してみてください!



※商品のご注文受付開始日及びお届け開始日、デザインは予告なく変更になる場合がございます。※価格改定前(2025年2月時点)の値段を記載しています。※ご注文受付開始日以降、マイページにて商品の詳細をご確認いただけます。

# 会員の皆さまのためだけに、2025年もオリジナルビールを新発売します!

ホップ生産者さま、醸造家の皆さま、そして会員の皆さま。サービスに関わる全ての皆さまと一緒に、これからもまだないビールを、そしてあたらしいおいしさを会員の皆さまにお届けしていきます!



Home Tapスタッフ 樽林



## Original Tap 京都与謝野ホップ

<春色> 与謝野ホップ 80%使用

キリンを代表するクラフトビールブランドから、会員の皆さまのためにつくられたビールが新発売!

希少な与謝野ホップを贅沢に8種類ブレンド。一つひとつ手摘みで収穫したホップは生のままその日に真空パックすることで、注いだ瞬間からホップ本来の爽やかな香りが広がります。麦芽のうまみと華やかな香りが調和した、口当たりがよく飲みやすい、春にぴったりのビールです。

好評発売中  
4Lコース:3,190円(税込)  
8Lコース:2,970円(税込)  
<https://hometap.kirin.co.jp/mypage/product/022279.html>



ホームタップ  
限定醸造

\*本品は、加熱処理をしております生ビールではございません。



## WE CRAFT 2025 LIMITED

まだない特別なビールを会員の皆さまとつくるWE CRAFT project。急遽発売が決定したもうひとつのビールが、ついに登場!

麦芽のうまみとホップの華やかな香りがバランスよく愉しめるビールです。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ました。麦芽のうまみがありながらも、すっきりと飲みやすい味わいが特長です。

ご注文受付開始:  
2025年2月20日(木)  
お届け開始:  
2025年3月27日(木)  
4Lコース:4,400円(税込)  
8Lコース:4,180円(税込)

※ご注文受付開始日以降、マイページにて商品の詳細をご確認ください。  
<https://hometap.kirin.co.jp/mypage/product/022362.html>



詳しくは



日本産ホップ  
「IBUKI」  
75%

国産麦芽  
「ミカモゴールド」  
100%

## ビアジャーナリスト & ホップ生産者 藤原ヒロユキさんに聞く、 京都与謝野ホップ<春色>への想い

—— 与謝野でホップ栽培とは、珍しいですね。  
妻の実家が与謝野で、プルフリーから分けてもらったホップの苗を、半分実験みたいな感覚で裏庭に植えてみたのがはじまりです。ホップ栽培は東北など寒い地域が有名なので、これまで近畿では無理だといわれていたのですが、ちゃんと芽が生えていて。緯度が高く、春に晴天率の高い与謝野町はホップの生育に適している環境だと後々分かったんです。2017年からは自分の農場で、本格的に栽培をはじめました。

—— 今回の開発の経緯を教えてください。  
キリンさんとの関わりは、日本産ホップ推進委員会での活動と、SPRING VALLEY BREWERY KYOTOで提供されている「京都 YOSANO IPA」を通して以前からありました。今回はその日本産ホップの取り組みのご縁で、ホームタップで全国的にご家庭で愉しんでいただくビールとして商品化することになりました。もちろんこれは私にとっても初めてのことで、またビール好きの皆さまに愉しんでいただけるということが、とてもありがたいです。



—— このビールを飲まれる方に向けて。どのように愉しんでほしいですか?  
ECサイトのインタビューではこのビールに合うグラスや食べ物の紹介をしました。僕が最近皆さんにおすすめしているのは「環境ペアリング」。料理だけではなく、ビールを飲む「環境」から考えてみると、ビールの選び方や楽しみ方ももっと広がります。どんな時間に?どんなBGMが合う?と考えるだけでも想像が膨らんで楽しいですよ。「京都与謝野ホップ<春色>」は、京都のはんなりとした感じが、お休みの昼間や日の高い夕方に合いそう。黄昏時のイメージです。また、ホームタップで注いだ泡は綺麗で上品ですね。家族や友人と、京都与謝野町のホップ畑から香る春風を感じながら、愉しんでいただきたいです。



藤原  
ヒロユキさん

イラストレーターとして活動開始後、ビアジャーナリストに。現在はホップ栽培とともに、日本産ホップ推進委員会のメンバーとしても活躍中。「日本発祥の、日本らしいビールを造ることが目標です。2025年は日本のクラフトビール製造30周年。まずは4/9~4/13に幕張メッセで行われるビアEXPO2025を頑張ります!」



京都与謝野ホップ  
生産者組合  
<https://yosanohop.jp>



ビアEXPO2025  
<https://0423craft.beer/expo2025>

## 「おいしいので、両方発売してください!」

そんな会員の皆さまからの熱い声にお応えして、みんなで作ったビールが新発売。

### WE CRAFT project 試飲会にて 先行して試飲いただいた会員さまの声

ひとつのコンセプト案からつくられた2種類のビール。会員さまに試飲・投票をいただき、結果はまさかの同票でした。リッチな飲みごたえのXは2024年冬に発売。バランスよく愉しめるYを、この度発売することになりました。香り高く華やかな味わいが、春めく季節にぴったりです!

香りがとても豊かで幸せな気持ちになりました。口にもっとホップのしっかりした味わいが広がります。それでいて、フルーティーさを持ち合わせているのがおいしい!

香り、味、バランス、どれも良かったです。(特に香り)  
飲んだ時に「おっ!?!」と感じました!

どちらも大変おいしいので選ぶのは難しいですが、Y(バランス)の方が飲んだ後の香りがとても良い気がします。ずっと幸せな味&香りが口の中からのどにかけて広がる感じ。でも本当、どちらもおいしいです、悩んだー!



\*会員さまからいただいたコメントの中から嬉しい声を抜粋・編集して使用しています。

※商品のご注文受付開始日及びお届け開始日、デザインは予告なく変更になる場合がございます。※価格改定前(2025年2月時点)の値段を記載しています。

こちらの2品は、ホームタップでしか飲めない特別なビールです。会員さまからその、ワクワクする特別な体験をお届けしたいという思いで、開発しています。ここでしか飲めないおいしさを、ぜひお試しください!



Home Tap  
**ENJOY CHALLENGE**

# 始動。2/6 待望の「新企画」が始まります!!



いくつかチャレンジ例をご紹介します。

【Home Tap ENJOY CHALLENGEとは?】

嬉しい特典をもらえたり、抽選に応募したりできる

Home Tap会員限定コンテンツです。

参加方法は...

今まで通りホームタップを愉しむだけ!



飲んだ量に応じて



飲んだ種類に応じて



会員歴に応じて

別途エントリーの  
必要はありません!

抽選なしでもれなくもらえる! /

## オリジナルグッズをプレゼント!



ステッカー



コースター



タオル



マグネット



Home Tap  
500円割引クーポン

### チャレンジ例①

SPRING VALLEY BREWERY  
豊潤ラガー 496  
を注文してみよう



チャレンジに参加すると...

オリジナルステッカー  
プレゼント!



各ビールごとのステッカーも!

### チャレンジ例②

ビールを合計5種類  
注文してみよう



チャレンジに参加すると...

ブルワリーオリジナルコースター  
5枚セットプレゼント!



## どれもここでしかもらえない!

ホームタップ会員さまのためだけにつくったオリジナルグッズです。

これからも、皆さまのホームタップライフをもっと豊かに!  
いつも「一番搾りプレミアム」を頼むあなたも、新商品を愉しみにしているあなたも。  
この機会に様々なチャレンジに参加して、いろいろなクラフトビールを味わってみては  
いかがでしょうか?  
ENJOY CHALLENGEの詳細はマイページ右上の「会員特典」をクリックして、どんな  
チャレンジがあるのかさっそくチェックしてみましょう。  
チャレンジや景品は、随時アップデートしていきますのでお楽しみにお待ちください!

CLUB Home Tap  
マイページはこちら



<https://hometap.kirin.co.jp/mypage/clubhometap/index.html>

- マイページTOP
- 商品一覧
- 限定品カレンダー
- お急ぎ配送
- クーポン
- CLICK! CLUB Home Tap 会員特典
- メニュー



Home Tapスタッフ 濱崎

※画像はイメージです。実際のオリジナルグッズとはデザイン・仕様が一部異なる場合がございます。  
※サービス継続月数によって、参加できるチャレンジが異なります。  
※本施策は予告なく終了になる場合がございます。

2024年もありがとうございました！

# 2025年のホームタップにも乞うご期待ください！

01

グルメセレクションが  
**2月中旬頃**からご注文受付開始！  
こだわりの北海道グルメをご堪能ください。



NORTH FARM STOCK

北海道の素材にこだわった、  
北海道発のナチュラルブランド。



知る人ぞ知る、北海道産帆立に  
こだわる海の恵みを感じる逸品。



※商品写真はイメージです。発売する商品は異なる可能性があります。

02

スプリングバレーが味わいそのままに  
**デザインリニューアル！**



※原料の一部に  
小麦麦芽を使用しています。

※お届け開始日につきましてはマイページまたはメールにてお知らせいたします。

03

**マイページの注文画面が  
使いやすくなりました！**

カテゴリー分け  
されたボタンで  
商品が選びやすい！



お探しの商品が  
見つけやすい  
横スクロール仕様！

## 価格改定のお知らせ

「キリン ホームタップ」は、安心・安全な商品を適正な価格で会員の皆さまにお届けすべく、コスト削減・生産性向上などに努めてまいりましたが、近年の資材・原材料価格や輸送コストの高騰を受け、企業努力だけでは各種コストの上昇分を吸収することは困難な状況となっております。

引き続き会員の皆さまに安心・安全な商品を継続して提供していくためにも、今回やむを得ずビール商品の価格を改定させていただくことになりました。

2025年4月1日(火)出荷分より、ホームタップにて販売の全てのビール商品を、ご契約中のコースに関わらず一律90円/L(税込)値上げいたします。  
(※お届け先によって値上げ後価格の適用となるお届け日が異なります。詳細はマイページ内「お届け予定一覧」画面や「ご注文確認」画面をご確認ください。)

これからもホームタップのある暮らしをお楽しみいただけるよう、スタッフ一同よりよいサービスのご提供に最善を尽くしてまいりますので、なにとぞご理解いただけますようお願い申し上げます。

ご注文やお問い合わせはマイページ・お電話でも承ります！

### マイページでのお問い合わせ



<https://hometap.kirin.co.jp/mypage/inquiry/index.html>

### お電話でのお問い合わせ

[キリン ホームタップ お客様センター]

**0120-59-5919**

受付時間/10:00-20:00 (年末年始を除く毎日)



■お支払い時期/(クレジットカード決済の場合)月額基本料金は毎月1日、ビール料金は出荷日にクレジットカード決済いたします。■配送費・備品の送料費/月額基本料金に含まれます。お急ぎ便にかかる送料550円(税込)はお客様負担となります。■お届け時期/【通常配送】お客様が指定した日付でお届けいたします。【お急ぎ便】注文から最短日(3~4日)でお届けいたします。※配送業者の都合により多少前後する可能性があります。■返品、交換/商品受領後8日以内にお客様センターにお電話ください。お客様都合による返品・交換はご遠慮ください。商品はお届け時の状態でお戻しください。※量販店舗などでの店頭販売はございません。※沖縄県及び一部離島地域はサービス対象外です。※20歳未満の方はお申込みいただけません。■特定商取引法に基づく表示事項をご希望の方には、お客様センターから速やかにご通知いたします。■お預かりした個人情報、キリンビール(株)が適切に管理し、年齢確認、商品のお届け、サービスに関連するご連絡等に利用いたします。また、お客様サービス向上のため、個人を特定しない統計情報としても活用いたします。お客様の個人情報を、お客様の同意なしに業務委託先以外の第三者に開示・提供することはございません(法令等により開示を求められた場合を除く)。



ストップ! 20歳未満飲酒・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。のんだあとはリサイクル。



キリンビール株式会社