

2017年7月27日

「一番搾り とれたてホップ生ビール」を発売

～今年とれたての岩手県遠野産ホップ「IBUKI（いぶき）※1」をたっぷり使用した「一番搾り」～

麒麟ビール株式会社（社長 布施孝之）は、ホップの産地として有名なビールの里・岩手県遠野市で今年の夏に収穫したばかりのホップ「IBUKI」をたっぷり使用した「一番搾り とれたてホップ生ビール」を、10月24日（火）から数量限定で全国発売します。

※1 当社が品種改良した国産ホップの名称。フローラル・グリーンの上品な香りが特長。

今年で発売14年目を迎える「一番搾り とれたてホップ生ビール」は、麦のおいしいところだけを搾る「一番搾り製法」が生み出す、上品な麦のうまみを感じられる味わいに加え、ビールの里・岩手県遠野産のとれたてのホップ「IBUKI」を凍結して使用した、華やかな香りが特長です。ホップは収穫後、品質を保つため乾燥させて使用するのが一般的ですが、当商品は収穫したばかりのみずみずしいホップを水分が含まれた生の状態で凍結させ、細かく砕いて使用することで、旬のホップの個性を最大限に引き出しています。さらにホップの香りを引き立たせるために、2017年7月下旬製造品からリニューアルを行う「麒麟一番搾り生ビール」同様、雑味・渋味を減らすための「低温麦汁濾過技術※2」を新たに採用しました。

※2 麦汁濾過工程における濾過温度をより低温にすること

当社が1963年に遠野市とホップ契約栽培を開始して今年で54年目となります。国産ホップの生産量が年々減少する中、当社は良質なホップの産地を守るため、遠野市と生産者の皆様、地域の皆様と連携し、地元の大切な資産であるホップの魅力を活用した地域活性化に取り組んでいます。

今後もホップにこだわってつくった「一番搾り とれたてホップ生ビール」の発売を通じて、「ビールの魅力化」と地域活性化に取り組み、ビール市場を活性化していきます。

●中味について

・今年の夏に収穫したばかりのホップ「IBUKI」を凍結させてたっぷり使用した、みずみずしく、華やかな香りが特長です。

●パッケージについて

・リニューアルした「一番搾り」の質感のあるデザインをベースに、みずみずしいホップのイラストを配し、とれたてのホップを使用した鮮度感と限定感が感じられるデザインに仕上げました。

●広告について

・TVCM、Webを中心に展開するほか、飲食店や量販店の店頭などで訴求します。



キリングループは、あたらしい飲料文化をお客様と共に創り、人と社会に、もっと元気と潤いをひろげていきます。

記

- | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. 商品名 | 「一番搾り とれたてホップ生ビール」 |
| 2. 発売地域 | 全国 |
| 3. 発売日 | 2017年10月24日（火） |
| 4. 容量／容器 | 350ml 缶、500ml 缶、中びん、大びん、7L 樽、15L 樽
※ 東北地区（青森県、秋田県、岩手県、山形県、宮城県、福島県）限定で、7L 樽、15L 樽を販売予定 |
| 5. 価格 | オープン価格 |
| 6. アルコール分 | 5% |
| 7. 販売予定数 | 約 63 万ケース（8,000KL）※大びん換算 |
| 8. 製造工場 | 北海道千歳工場、仙台工場、横浜工場、名古屋工場、神戸工場、福岡工場（予定） |

（本件お問い合わせ先）

麒麟株式会社 コーポレートコミュニケーション部
東京都中野区中野 4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028

（お客様お問い合わせ先）

麒麟株式会社 キリンビールお客様相談室（フリーダイヤル）0120-111-560

麒麟ホームページ <http://www.kirin.co.jp> *ホームページから商品画像を取得できます。