

「麒麟 のどごしく生」、10年目のリニューアル ～特許技術「ブラウニング製法」を進化させ、過去最高ののどごしを実現～

麒麟ビール株式会社（社長 磯崎功典）は、2005年4月の発売以来、新ジャンル市場で圧倒的な販売量を誇る「麒麟 のどごしく生」をリニューアルし、1月下旬製造品から順次切り替えます。

「麒麟 のどごしく生」は発売の翌年から6回にわたってうまさに磨きをかけ、味覚の向上を図っています。7回目となる今回のリニューアルでは、特許技術「ブラウニング製法」※1をさらに進化させ、過去最高ののどごし※2を実現しました。

※1 大豆たんぱくからアミノ酸や大豆ペプチドを生成し、糖を加えて加熱することで、深みのある味と香りと黄金色の液色を引き出す麒麟ビールの特許技術（特許番号：3836117号）。食品中のアミノ酸と糖を加熱することでうまみやコクを出すという、食品の世界ではよく知られている「アミノカルボニル反応」を応用したもので、カレーやおでんなどをじっくり煮込むほどおいしくなるのと同じ原理。

※2 2005年の発売からリニューアルを重ねるたびに、従来品と比較して「のどごしが良い」という評価への同意者比率を計測してきた結果、今回は「過去最高ののどごし」という評価を獲得した。

パッケージは、太鼓判・ロゴの擦れを無くすことで、ブランドの視認性や堂々とした存在感を高めると同時に、泡や液色の色と動きをよりリアルに表現することで、よりおいしさが感じられるデザインにブラッシュアップしました。また、缶には期間限定で「ググッと のどごし 最高UP」のリニューアル告知マークを入れました。

さらに、新ジャンル市場の拡大に伴う飲食店でのニーズの高まりを受け、「麒麟 のどごし樽詰〈生〉」を3月上旬から全国で展開します。※3

※3 13年から九州・沖縄エリアで限定販売中

嗜好の多様化や昨今の生活防衛意識の高まりなどを背景に、さらなる拡大が予想される新ジャンルカテゴリーにおいて、当社は「麒麟 のどごしく生」を中心に、独自の価値を持つ商品展開で総需要拡大を図り、お客様のさらなる支持拡大を目指します。

麒麟グループは、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 | 「麒麟 のどごしく生」 |
| 2. 発売地域 | 全国 |
| 3. 発売日 | 1月下旬製造品より順次切り替え ※15L樽（大樽）は2014年2月28日より出荷開始 |
| 4. 容量/容器 | 350ml缶、500ml缶、250ml缶（6缶パックのみ）、15L樽（大樽） |
| 5. 価格 | オープン価格 |
| 6. アルコール分 | 5% |
| 7. 販売予定数 | 約4,500万ケース（大びん換算、2014年）*570,000kl |
| 8. 製造工場 | 北海道千歳工場、仙台工場、取手工場、横浜工場、名古屋工場、 滋賀工場、神戸工場、岡山工場、福岡工場 計9工場（缶） ※15L大樽は横浜工場、神戸工場、福岡工場の計3工場 |



以上

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