

2014年1月10日

～ビール的なスタイルで飲む甘くないシードル～
「KIRIN Hard Cidre (キリン ハードシードル)」を
全国の主要都市で展開

キリンビール株式会社（社長 磯崎功典）は、昨年から首都圏の飲食店※1 約 400 店舗で展開している「KIRIN Hard Cidre (キリン ハードシードル)」※2 を、3 月中旬以降、全国の主要都市のバル、ビアパブ、ダイニングバーを中心とした飲食店に拡大して展開します。目標店舗数は 2000 店です。

※1 東京（都心部ほか一部地域）や横浜・川崎の繁華街、商業施設などにある、バル・パブ・ダイニングバー業態を中心に一部店舗で展開。

※2 リンゴを発酵させてつくる醸造酒。発泡性のものが主流。

近年、日本のアルコール市場では嗜好の多様化が進み、これまでにない新しいコンセプトのお酒に対するニーズや期待感が高まっています。また日本と同様に、お酒に対する嗜好が多様化している欧米市場では、パブやバーを中心に“ビール的なスタイルで飲む甘くないシードル”が広がりを見せており、欧州で最も販売量が多いイギリスのシードル市場では、ビール市場の 5 分の 1 程度にまで増加しています※3。

※3 英国歳入税関庁のデータによる。

「キリン ハードシードル」は、飲食店でサーバーから注がれる爽快でハードなおいしさの新しいお酒で、従来の生ビールのような感覚で楽しめる、果実由来の芳醇な香りが特長の、食事に良く合う甘さ控えめの新シードルです。すでに展開している約 400 店舗での好評を受け、全国の主要都市に展開を拡大することで、今後も日本のアルコール市場の総需要拡大を図っていきます。

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。

「KIRIN Hard Cidre (キリンハードシードル)」展開拡大概要

- | | |
|------------|---|
| 1. 商品名 | 「KIRIN Hard Cidre (キリンハードシードル)」 |
| 2. 展開地域 | 全国主要都市で展開 |
| 3. 発売時期 | 3 月中旬以降順次展開拡大 |
| 4. 発売品種 | 15L (樽) |
| 5. 希望小売価格 | オープン価格 |
| 6. 商品コンセプト | 飲食店でサーバーから注がれる、爽快でハードなおいしさのスタイリッシュな新シードル |
| 7. 商品概要 | |
| 【原材料】 | りんご果汁、糖類、酸味料、酸化防止剤（亜硫酸塩） |
| 【味覚】 | りんご由来の芳醇な香りとフルーティな果実感がありながら、甘さを大幅に抑えて爽快感とキレの良さが感じられる味わい |
| 【アルコール度数】 | 5% |
| 【液色】 | ビールと同様の液色 |
| 8. ターゲット | 20～30 代の男女 |
| 9. 製造工場 | キリンディスティラリー富士御殿場蒸溜所 |



（本件お問い合わせ先）

キリン株式会社 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）

キリン株式会社 キリンビールお客様相談室（フリーダイヤル）0120-111-560
キリンホームページアドレス <http://www.kirin.co.jp>