

2014年7月31日

「一番搾り とれたてホップ生ビール」を発売

～発売11年目を迎えた特別な「一番搾り」！今年もとれたての岩手県遠野産ホップを贅沢に使用～

キリンビール株式会社（社長 磯崎功典）は、ホップの産地として有名な岩手県遠野市で今年の夏に収穫したばかりのホップを贅沢に使用した「一番搾り とれたてホップ生ビール」を、10月28日（火）から数量限定で全国発売します。旬のホップにこだわったこの季節だけの特別な「一番搾り」です。品種は、350ml 缶、500ml 缶、中びん、大びんです。

今年で発売11年目を迎える「一番搾り とれたてホップ生ビール」は、「麦芽100%×一番搾り製法」による「すっきりしているのに、うまみも充分」な味わいに加え、岩手県遠野産のとれたてホップがもたらす、みずみずしく華やかな香りを実現しています。一般的に多くのビールは、ホップの収穫後、品質を保つため乾燥させて使用しますが、「一番搾り とれたてホップ生ビール」では、収穫したばかりのホップを水分が含まれた生の状態で凍結させ、細かく砕いて使用しています。このこだわりにより、旬のホップの個性を最大限に引き出しています。

また、1963年に当社が遠野市とホップ契約栽培を開始して今年で51年となります。今後も地域と連携し、こだわりのホップでつくった「一番搾り とれたてホップ生ビール」の発売を通じて地域の活性化を支援し、「一番搾り」ブランドを通じて、ビール市場を活性化していきます。

●中味について

- ・収穫後、そのまま凍結させ、細かく砕いた岩手県遠野産ホップを贅沢に使用することで、旬のホップの香りを引き出しました。
- ・今年とれたての岩手県遠野産ホップを贅沢に使用した、今しか飲めない特別な「一番搾り」です。

●パッケージについて

- ・素材のよさを最大限に引き出す、一番搾りブランドの「こだわり」が感じられるデザインです。「一番搾り」のデザインをベースに、ホップのイラストを印象的に配することで、華やかなホップの香りが感じられるデザインに仕上げました。

●広告について

- ・TVC、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。

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 | 2014年10月28日（火） |
| 4. 容量/容器 | 350ml 缶、500ml 缶、中びん、大びん、樽詰生※（7L、15L）
※ 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、樽詰生（7L、15L）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 67 万ケース（8,500KL）※大びん換算 |
| 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、神戸工場、岡山工場、福岡工場 計 8 工場 |

以上

（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 <http://www.kirin.co.jp>