

2015年1月9日

～「低温発酵技術」を新たに採用し、のどごしと“生”のうまさをさらに向上～ 「キリン のどごし<生>」リニューアル

キリンビール株式会社（社長 布施孝之）は、2005年の発売以来、新ジャンル市場で圧倒的な販売数量を誇る、「キリン のどごし<生>」をリニューアルし、1月中旬製造品より順次切り替えます。

「キリン のどごし<生>」は発売以来、7回にわたるリニューアルを行い、うまさに磨きをかけ、味覚の向上を目指してきました。8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に加え、当社がビールづくりで培ってきた「低温発酵技術」※2を新たに採用することで、のどごしと、“生”ならではのうまさを高めました。

※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キリンビールの特許技術（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 低い発酵温度を採用することで、発酵中の酵母の状態を最適化しバランスの良い香味をつくる発酵技術。

当社は「のどごし」ブランドの強化を通じて、お客様のさらなる支持を獲得し、新ジャンル市場のさらなる活性化に貢献します。

●中味について

・当社がビールづくりで培ってきた「低温発酵技術」を新たに採用し、丁寧に発酵を進めることで、のどごしと“生”のうまさをさらに高めました。

●パッケージについて

・「ジョッキの生のうまさ」のイメージをより高め、「のどごし<生>」らしい品質感を高めたデザインに一新しました。

●広告について

・発売時より、TVCM・WEB・店頭などで商品の登場を訴求していきます。



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	「キリン のどごし<生>」
2. 発売地域	全国
3. 発売日	2015年1月中旬製造品より順次切り替え
4. 容量/容器	250ml 缶（6缶パックのみ）、350ml 缶、500ml 缶、15L 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3,780万ケース（大びん換算）※479,000kl
8. 製造工場	キリンビール北海道千歳工場、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 ※15L大樽は横浜工場、神戸工場、福岡工場

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。