

2015年3月5日

## ～全国9工場それぞれの醸造長が地域で暮らすお客様のために造った特別な「一番搾り」～ “地元うまれ”の「一番搾り」新発売

キリンビール株式会社（社長 布施孝之）は、今年発売25周年を迎える「キリン一番搾り生ビール」から、全国の9工場※1ごとに味の違いや個性を楽しめる“地元うまれ”の「一番搾り」を5月19日（火）から地域限定で発売します。

※1 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

この「一番搾り」は、全国9工場それぞれの醸造長※2が、地域で暮らすお客様のために造った特別な「一番搾り」です。各工場ごとに味覚やコンセプトが違う、地域密着型の商品として展開していきます。

近年、ビール市場はお客様の嗜好の多様化により、味の違いや個性を楽しめるビールへの飲用意向が高まっています。当社は、同商品の発売を通じて地域活性化を図るとともに、ビール市場を活性化していきます。

※2 商品開発から醸造までを担当している商品開発責任者。

今後も「キリン一番搾り生ビール」は、キリンのものづくりを象徴するブランドとして、お客様のビールに対する関心を高めていく活動を展開していきます。造り手の想いを込めた、素材本来の味わいを楽しんでいただくことで、「一番搾り」ブランド全体をさらに強化していきます。

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。

### “地元うまれ”の「一番搾り」製造工場



\* 添付資料… “地元うまれ”の「一番搾り」概要

#### （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/>

## ＜ “地元うまれ” の「一番搾り」概要＞

商品名	商品特長	醸造長コメント	商品概要
<p>「一番搾り 北海道づくり」 北海道千歳工場限定醸造</p> 	<p>一番搾り製法で北海道の米のうまみを引き出しました。名水仕込みの、爽やかで澄みきったおいしさです。広大な北海道の夏を愛する人々を思い浮かべながら、腕によりをかけてつくった一番搾りです。</p>	<p>「夏の大自然をイメージしました」</p> <p style="text-align: right;">北海道千歳工場 醸造長</p>	<p>①発売地域 : 北海道を中心とする北海道千歳工場出荷エリア</p> <p>②発売日 : 5月19日</p> <p>③容量/容器 : 350ml 缶</p> <p>④アルコール分 : 5%</p> <p>⑤製造工場 : 北海道千歳工場</p> <p>⑥原材料 : 麦芽・ホップ・米（北海道産）</p>
<p>「一番搾り 仙台づくり」 仙台工場限定醸造</p> 	<p>地元のみなさまへの感謝の気持ちを込め、一番搾り製法で素材のうまみを引き出しました。東北産ホップの華やかな香り、そして宮城県産ササニシキのすっきりとした後味が、宮城の旬のおいしさを引き立てます。腕によりをかけてつくった一番搾りです。</p>	<p>「宮城の旬のおいしさを引き立てる一番搾りです」</p> <p style="text-align: right;">仙台工場 醸造長</p>	<p>①発売地域 : 宮城県を中心とする仙台工場出荷エリア</p> <p>②発売日 : 5月19日</p> <p>③容量/容器 : 350ml 缶、中びん</p> <p>④アルコール分 : 5%</p> <p>⑤製造工場 : 仙台工場</p> <p>⑥原材料 : 麦芽・ホップ（東北産）・米（宮城県産）</p>
<p>「一番搾り 取手づくり」 茨城県取手工場限定醸造</p> 	<p>地元茨城を愛する人々を思い浮かべながら、一番搾り製法で、素材のうまみを引き出しました。うまいもんどころ茨城の豊かな食材にぴったりな贅沢な味わい。腕によりをかけてつくった一番搾りです。</p>	<p>「茨城の味わい豊かな食材を引き立てます」</p> <p style="text-align: right;">取手工場 醸造長</p>	<p>①発売地域 : 茨城県を中心とする取手工場出荷エリア</p> <p>②発売日 : 5月19日</p> <p>③容量/容器 : 350ml 缶、中びん</p> <p>④アルコール分 : 5.5%</p> <p>⑤製造工場 : 取手工場</p> <p>⑥原材料 : 麦芽・ホップ</p>
<p>「一番搾り 横浜づくり」 横浜工場限定醸造</p> 	<p>歴史と異文化が融合する横浜の街を思い浮かべながら、一番搾り製法で、素材のうまみを引き出しました。横浜の味覚を引き立てるように、しっかりとした味わいと、開放的な香りを調和させました。腕によりをかけてつくった一番搾りです。</p>	<p>「横浜らしい洗練された味わいです」</p> <p style="text-align: right;">横浜工場 醸造長</p>	<p>①発売地域 : 神奈川県を中心とする横浜工場出荷エリア</p> <p>②発売日 : 5月19日</p> <p>③容量/容器 : 350ml 缶、中びん</p> <p>④アルコール分 : 6%</p> <p>⑤製造工場 : 横浜工場</p> <p>⑥原材料 : 麦芽・ホップ</p>
<p>「一番搾り 名古屋づくり」 名古屋工場限定醸造</p> 	<p>素材のうまみを引き出す一番搾り製法で仕上げた、名古屋らしく、味も色も濃い、うまみたっぷりの味わい。本質が分かる名古屋のみなさまに飲んでいただきたい、腕によりをかけてつくった一番搾りです。</p>	<p>「これが、名古屋のための一番搾りです」</p> <p style="text-align: right;">名古屋工場 醸造長</p>	<p>①発売地域 : 愛知県を中心とする名古屋工場出荷エリア</p> <p>②発売日 : 5月19日</p> <p>③容量/容器 : 350ml 缶、中びん、大びん</p> <p>④アルコール分 : 5.5%</p> <p>⑤製造工場 : 名古屋工場</p> <p>⑥原材料 : 麦芽・ホップ</p>

<p>「一番搾り 滋賀づくり」 滋賀工場限定醸造</p> 	<p>一番搾り製法で滋賀県産麦芽のうまみを引き出しました。滋賀ならではの料理を引き立てる、すっきりとした綺麗な味わい。母なる湖と滋賀の大地のめぐみを生かして、腕によりをかけてつくった一番搾りです。 ※滋賀県産麦芽一部使用</p>	<p>「滋賀県産麦芽で仕込みました」</p> <p>滋賀工場 醸造長</p>	<p>①発売地域 : 滋賀県を中心とする滋賀工場出荷エリア ②発売日 : 5月19日 ③容量/容器 : 350ml 缶 ④アルコール分 : 5.5% ⑤製造工場 : 滋賀工場 ⑥原材料 : 麦芽 (滋賀県産一部使用)・ホップ</p>
<p>「一番搾り 神戸づくり」 神戸工場限定醸造</p> 	<p>一番搾り製法で兵庫県産山田錦のうまみを引き出しました。華やかな香りが漂う、神戸ならではの上品なおいしさ。伝統的なものと新しいものが融合した街を思い浮かべながら、腕によりをかけてつくった一番搾りです。</p>	<p>「神戸で生まれた一番搾りです」</p> <p>神戸工場 醸造長</p>	<p>①発売地域 : 兵庫県を中心とする神戸工場出荷エリア ②発売日 : 5月19日 ③容量/容器 : 350ml 缶、中びん ④アルコール分 : 5% ⑤製造工場 : 神戸工場 ⑥原材料 : 麦芽・ホップ・米 (兵庫県産山田錦)</p>
<p>「一番搾り 岡山づくり」 岡山工場限定醸造</p> 	<p>一番搾り製法で岡山県産雄町米のうまみを引き出しました。きりっとした上品な味わいのある、岡山ならではのおいしさ。「晴れの国おかやま」の豊かな食材の良さを引き立てる、腕によりをかけてつくった一番搾りです。</p>	<p>「瀬戸内の恵みを感じる一番搾りです」</p> <p>岡山工場 醸造長</p>	<p>①発売地域 : 岡山県を中心とする岡山工場出荷エリア ②発売日 : 5月19日 ③容量/容器 : 350ml 缶、中びん ④アルコール分 : 5% ⑤製造工場 : 岡山工場 ⑥原材料 : 麦芽・ホップ・米 (岡山県産雄町米)</p>
<p>「一番搾り 福岡づくり」 福岡工場限定醸造</p> 	<p>一番搾り製法で九州産麦芽のうまみを引き出しました。九州の食に合う、しっかりとしたうまみと華やかな香り。活気あふれる地元を愛する人々を思い浮かべながら、腕によりをかけてつくった一番搾りです。</p>	<p>「九州産麦芽で仕込みました」</p> <p>福岡工場 醸造長</p>	<p>①発売地域 : 福岡県を中心とする福岡工場出荷エリア ②発売日 : 5月19日 ③容量/容器 : 350ml 缶、中びん ④アルコール分 : 5% ⑤製造工場 : 福岡工場 ⑥原材料 : 麦芽 (九州産)・ホップ</p>

以上