

2016年11月10日

～新技術「新ブラウニング製法」(特許出願中)で、コク・キレ・のどごしアップ!～ 「キリン のどごしく生」をリニューアル

キリンビール株式会社(社長 布施孝之)は、2005年の発売以来、11年連続で新ジャンルのその他醸造酒(発泡性)①において売上 No.1※1の「キリン のどごしく生」をリニューアルし、12月上旬製造品より順次切り替えます。

※1 2005年「その他の雑酒②」、2006年～2015年「その他の醸造酒(発泡性)①」課税出荷数量による。

「キリン のどごしく生」は発売以来、8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。9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」※2を進化させた「新ブラウニング製法」(特許出願中)を開発し、コク・キレ・のどごしをさらに高めることに成功しました。

※2 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。

今後も「のどごし」らしい新しい提案を通じて、ブランドのさらなる強化と新ジャンル市場の活性化を目指します。

【リニューアルのポイント】

●「新ブラウニング製法」を採用

・従来の「ブラウニング製法」をベースとし、加熱する際に加える糖の組み合わせを改良することによって、雑味を減らすとともに、コク・キレ・のどごしを高めることを両立させた技術です。

●ジョッキをイメージしたパッケージデザインを採用

・ジョッキに注いだ状態を実際に撮影し、見た瞬間に飲みたくなるような、シズル感のある「のどごしく生」を体現しました。

●“うまいく生”を訴求

・メインターゲットである40代男性を中心に、今回のリニューアルコンセプトである“うまいく生”を、阿部サダヲさんに登場いただくTVCMをはじめ、WEB・店頭などを通じて訴求していきます。



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 のどごしく生」 |
| 2. 発売地域 | 全国 |
| 3. 発売日 | 2016年12月上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. 酒税法上の区分 | その他の醸造酒(発泡性)① |
| 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、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 |

(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
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。