

2017年6月5日

～日本のお客様の繊細な味覚を満足させる、
 “一番おいしいビール”を目指します～
「キリン一番搾り生ビール」をリニューアル

キリンビール株式会社（社長 布施孝之）は、「ビールの魅力化」の取り組みの一環として「キリン一番搾り生ビール」の味覚とパッケージデザインをリニューアルし、2017年7月下旬製造品から順次切り替えます。

当社は、「みんなで創る“ワクワクするビールの未来”」の実現に向けて、個性豊かで多様なクラフトビールの展開や、全国47都道府県ごとに味の違いや個性を楽しめる「47都道府県一番搾り」の発売など、「ビールの魅力化」への取り組みを推進しています。

今回、2020年に発売30周年を迎えるフラッグシップブランドである「キリン一番搾り生ビール」をフルリニューアルします。「一番搾り製法」で引き出した麦本来のうまみをアップさせ、日本のお客様の繊細な味覚を満足させる、さらに“おいしいビール”に進化しました。

当社は、2026年の酒税一本化を見据え、2020年を中期ゴール、今年を再成長元年と位置づけ、「キリン一番搾り生ビール」の“おいしさ”を徹底的に追求し、中長期的な再成長を図っていきます。

<「キリン一番搾り生ビール」リニューアル概要>

■味覚の進化

- ・麦のおいしいところだけを搾る「一番搾り製法」をベースに、麦汁濾過工程における濾過温度をより低温にすることで雑味・渋味を低減し、「麦のうまみ」がアップしました。さらに、酸味や甘い香りを抑制することで、より調和のとれた味わいを実現しました。開発工程においては、100名の技術員を動員し、1,000回を超える試験醸造を行い、“おいしさ”を追求しました。

■パッケージを一新

- ・“丁寧に搾った”印象を持たせる立体的な雫マークや金蓋の採用、光沢感のアップにより品質感を高めた洗練されたデザインに仕上げました。

■大規模プロモーションの展開

- ・発売時期に合わせた300万人規模のサンプリングをはじめ、新広告の展開やキャンペーン実施など“さらにおいしくなった”「一番搾り」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 | 「キリン一番搾り生ビール」 |
| 2. 発売地域 | 全国 |
| 3. 発売日 | 2017年7月下旬製造品より順次切り替え |
| 4. 容量／容器 | 135ml 缶、250ml 缶、350ml 缶、500ml 缶、大びん、中びん、小びん、
慶祝ラベル中びん、7L 樽、15L 樽、20L 樽 |
| 5. 価格 | オープン価格 |
| 6. アルコール分 | 5% |
| 7. 販売予定数 | 「一番搾り」ブランド計 約3,740万ケース（473,600kl）※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、
滋賀工場、神戸工場、岡山工場、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
 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> *ホームページから商品画像を取得できます。