

～麦増量でさらにおいしくなって登場！～

## 「キリン 零 ICHI（ゼロイチ）」をリニューアル発売

キリンビール株式会社（社長 布施孝之）は、当社で初めてノンアルコール・ビールテイスト飲料に「一番搾り製法」※1を採用し、麦のうまみを丁寧に引き出したおいしさを実現した「キリン 零 ICHI（ゼロイチ）」をリニューアルし、2018年2月上旬製造品から順次切り替えます。

※1 麦汁ろ過工程において二番麦汁を搾らず、最初に流れ出る一番搾り麦汁を使う製法

「キリン 零 ICHI（ゼロイチ）」は、2017年4月に発売し、当初の年間販売目標を2回上方修正するなど、好調に推移しています。今回のリニューアルにより、ノンアルコール・ビールテイスト飲料への最も大きな期待である「ビールに近いおいしさ」をさらに追及し、既存ユーザー・新規ユーザーともに満足いただける味覚に仕上げました。当商品を通じてノンアルコール・ビールテイスト飲料市場全体のさらなる活性化を図ります。

### ●中味について

さらに“上品なコクとすっきりとした後味”に

#### ① 麦増量

よりビールに近い味わいを実現するため、使用する麦の量を増やし、これまで以上の上品なコクを実現しています。

#### ② 原材料比率の最適化

原材料の使用比率を見直すことで、後味のクセを軽減し、すっきりとした飲みやすい味に仕上げました。

### ●パッケージについて

質感と、麦のうまみを感じられるデザインとし、立体的な「〇」と「一」で、商品名「ゼロイチ」を象徴的に表現しました。背景の麦のイラストの視認性を高め、正面に堂々と配置された「一番搾り製法」で、当社独自の製法によるおいしさを表現しました。

### ●プロモーション

TVCに新たに尾野真千子さんを起用し、継続起用の東出昌大さんと共に幸せな空間の中で「零 ICHI」のおいしさを伝えます。



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 零 ICHI（ゼロイチ）」          |
| 2. 発売地域   | 全国                          |
| 3. 発売日    | 2018年2月上旬製造品より順次切替予定        |
| 4. 容量／容器  | 250ml 缶、350ml 缶、500ml 缶、小びん |
| 5. 価格     | オープン価格                      |
| 6. アルコール分 | 0.00%                       |
| 7. 販売予定数  | 約350万ケース（45,000KL） ※大びん換算   |
| 8. 製造工場   | キリンビール取手工場、滋賀工場、岡山工場（予定）    |

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>