

2014年10月27日

「一番搾り スタウト」をリニューアル発売

～「一番搾り製法」でうまみを引き出し、黒ビールらしいコクと華やかな香りを強化～

キリンビール株式会社（社長 磯崎功典）は、2007年の発売以降、好評いただいている黒ビール「一番搾り スタウト」を中味、パッケージデザイン共にリニューアルし、12月2日（火）より全国で発売します。品種は350ml 缶、小びん、7L 樽、15L 樽です。

当社調べによると、20代の約9割が「味や香りに特徴のあるビールを飲んでみたい」と答えるなど、若年層を中心に、香味に特徴のあるビールへの飲用意向が高まっています。「一番搾り スタウト」は、丁寧にローストされた麦芽の香ばしさと麦100%のうまみを、「一番搾り製法」で引き出した、まろやかなコクと華やかな香り、クリーミーな泡が特長の黒ビールです。今回、熟成時に低発酵にすることで黒ビールらしいコクを高めたほか、麦汁煮沸の後半にホップを投入する「レイトホッピング製法」を採用することで華やかな香りに仕上げました。

また、今年2月の「キリン一番搾り生ビール」リニューアル時に採用した新しい「一番搾り製法」によって、素材本来のうまみを最大限に引き出しました。

今後も「一番搾り」ブランドの「一番搾り麦汁しか使わない、こだわりの製法」の価値を伝える取り組みを実施し、お客様のビールに対する期待に積極的に応えていきます。

●中味について

- ・通常のホップ投入タイミングに加え、煮沸工程の後半でもホップを投入する「レイトホッピング製法」を採用することで、より華やかなホップの香りを実現しました。
- ・通常より発酵度を抑える低発酵法を採用することで、より甘みのあるまろやかな口当たりとコクが感じられる味わいに仕上げました。

●パッケージについて

- ・「一番搾り」ブランドの「こだわり」が感じられる、定番感のあるデザインです。
- ・「一番搾り」の特徴である中央リボンを採用し、赤色を使うことでより華やかなデザインに仕上げました。



表

裏

キリングroup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 | 「一番搾り スタウト」 |
| 2. 発売地域 | 全国 |
| 3. 発売日 | 2014年12月2日（火） |
| 4. 容量/容器 | 350ml 缶、小びん、7L 樽、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6万ケース（700KL）※大びん換算、2014年 |
| 8. 製造工場 | キリンビール滋賀工場 |

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。