「サッポロ生ビール黒ラベル　エクストラブリュー」数量限定発売

～好調の黒ラベルから“初の全国型エクステンション商品”～

サッポロビール（株）は、「サッポロ生ビール黒ラベル　エクストラブリュー」を 2016 年 4 月 12 日（火）より数量限定で新発売します。21 年ぶりに前年売上を超えた「サッポロ生ビール黒ラベル」は、39 年の歴史で史上初となる全国型エクステンション商品を投入します。

本商品は、2015 年日本育種学会賞を受賞した(注 1)サッポロ独自の“旨さ長持ち麦芽”(注 2）を贅沢に 100%使用し、喉ごしのうまさと爽快な後味を追求しました。

当社は本商品を発売することで、麦のうまみと爽やかな後味の完璧なバランスを持ち合せた「サッポロ生ビール黒ラベル」の価値向上と、『完璧な生ビール』の世界観をお伝えすることで、ファン拡大に努めていきます。

（注 1）　当社ならびに共同育種・研究先の岡山大学、カナダ・サスカチュワン大学、豪州・アデレード大学が構成メンバーの「リポキシゲナーゼ(注 3)欠失ビール大麦育成グループ」による「リポキシゲナーゼ欠失変異を利用した高品質ビールオオムギ品種の育成」で受賞

（注 2）　ビールの風味を劣化させる成分（LOX-1＜ロックスワン＞：脂質酸化酵素）を持たない大麦から生まれた麦芽（LOX レス麦芽＝旨さ長持ち麦芽）

（注 3）　ビール大麦に含まれる酵素。ビール老化臭の原因の中には、脂質の酸化物質が含まれており、この酵素が酸化物質の生成に関与している。

記

1.商品名	サッポロ生ビール黒ラベル　エクストラブリュー
2.パッケージ	350ml 缶・500ml 缶
3.品目	ビール
4.発売日	2016 年 4 月 12 日（火）
5.原材料	麦芽・ホップ・米・コーン・スターチ
6.アルコール分	5.5%
7.中味特長	旨さ長持ち麦芽を 100%使用し、喉ごしのうまさと爽快な後味を実現
8.価格	オープン価格
9.販売計画	25 万ケース（大びん 633ml×20 本換算）

以上