

## 「サッポロ アイスラガー」 夏季限定発売 ～ “うまみをギュッと、氷点熟成” で、凍る寸前のうまさを体感～

サッポロビール株式会社は、昨年発売し、ご好評いただいた新ジャンル「サッポロ アイスラガー」を、今年も夏季限定で2011年7月20日（水）に全国発売します。

「サッポロ アイスラガー」は、当社のルーツである北海道の開拓使麦酒醸造所の創設時からこだわってきた醸造技術を活かしてつくった新ジャンル商品です。高濃度麦汁を使用し、凍る寸前の氷点下で熟成する「氷点熟成製法」を採用することにより、スッキリした中に麦のうまみをしっかりと体感できる味わいを実現。今年は、昨年より炭酸を強めることで、夏に求められる刺激とキレを付与しました。

缶のデザインについては、鮮やかなブルーを基調とし、クリアな氷、白熊をアイコンとしてあしらうことで、暑い夏に冷たさと爽快感を訴求します。また「サッポロ ホップ畑の香り」と同様に、店頭の販促品やCMについても、缶のカラーと連動した鮮やかなブルーで統一するカラーマーケティングを展開します。

当社は、今年も「サッポロ アイスラガー」が夏にぴったりの新ジャンル商品として、たくさんのお客様にご愛飲いただけることを期待しています。

記

- |           |   |
|-----------|---|
| 1. 商品名    | 「サッポロ アイスラガー」   |
| 2. パッケージ  | 350ml 缶、500ml 缶   |
| 3. 酒類区分   | リキュール（発泡性）①   |
| 4. アルコール分 | 5%  |
| 5. 原材料    | 発泡酒（麦芽・ホップ・大麦・糖類）・スピリッツ（大麦）   |
| 6. 発売日・地域 | 2011年7月20日（水）全国   |
| 7. 価格     | オープン  |
| 8. コンセプト  | 凍る寸前の氷点下で熟成させる「氷点熟成製法」により爽快なうまさを実現した、夏にピッタリあう新ジャンル。                                   |
| 9. 中味特長   | 高濃度麦汁を使用。凍る寸前の氷点下で熟成させる「氷点熟成製法」により、スッキリした爽快なうまさを実現。昨年より炭酸を強めることで、夏に求められる刺激とキレを付与しました。 |
| 10. 販売計画  | 35万箱（大びん 633ml × 20本換算）   |



以上