SAPPORO

NEWS RELEASE

２０１１年8月１０日

サッポロビール株式会社

おいしさも、安心も、サッポロビールは すべて責任品質

「ポリフェノールでおいしさアップの赤ワイン」「有機酸でおいしさアップの白ワイン」７２０ｍｌのペットボトルを北海道・東北６県で地域限定発売！

サッポロビール（株）は、２０１１年9月２８日（水）より国産ワイン「ポレール　ポリフェノールでおいしさアップの赤ワイン」「ポレール　有機酸でおいしさアップの白ワイン」の７２０ｍｌペットボトルを北海道、東北６県で地域限定発売します。

ペットボトル容器のワインは、軽くて、割れにくく、リサイクルしやすいという３つの特長が受け入れられ、近年急速に市場が伸びています（注1）。当社の「おいしさアップ」シリーズは、すでに１．８Ｌのペットボトル大容量で発売しており、好評を博しています。今回はこのシリーズから、さらに持ち運びしやすい７２０ｍｌを新たに投入します。ポリフェノールと有機酸がそれぞれ３０％多く（注2）、赤ワインはコクがありまろやかな味わい、白ワインはすっきりと爽やかな辛口です。そのまま飲んでお楽しみ頂くのはもちろん、料理にも使用しやすく、多くのお客様に支持されています。

当社は「おいしさアップ」シリーズの７２０ｍｌペットボトルを発売することで、より多くのお客様にご満足いただけることを願っています。

（注1）平成２３年7月インテージ社MAIデータより。

（注2）当社比。

記

１．商品名	①ポレール　ポリフェノールでおいしさアップの赤ワイン ②ポレール　有機酸でおいしさアップの白ワイン
２．容量	７２０ｍｌ
３．パッケージ	無色透明ペットボトル、スクリューキャップ
４．酒類区分	果実酒
５．アルコール分	９％
６．発売日・地域	２０１１年9月２８日（水）北海道、東北６県（青森県・秋田県・山形県・岩手県・宮城県・福島県）
７．参考小売価格	５００円（税抜）＊参考小売価格は、販売店の自主的な価格設定を拘束しません。
８．コンセプト	軽い、割れにくい、リサイクルしやすいペットボトルに入った中容量のワイン。そのまま飲んでおいしく、調理に使ってもお料理がおいしくなるワインです。
９．中味特長	①ポリフェノール成分を３０％（当社比）アップしているため、そのまま飲んでもややコクのあるまろやかな飲み口が楽しめるほか、お肉の漬込みやビーフシチューなどの煮込み料理、ブラウンソースなどに使用すると、お料理のおいしさがアップする、楽しみ方自由自在な赤ワインです。（ポリフェノール量１６５ｍｇ／１００ｍｌ） ②有機酸成分を３０％（当社比）アップしているため、すっきりした酸の爽やかな口当りが楽しめるほか、蒸し料理、ソテーや魚のムニエルに使用すると、お料理のおいしさがアップする、楽しみ方自由自在な白ワインです。（有機酸量７００ｍｇ／１００ｍｌ）
１０．販売計画	①②合計　１０，０００函（発売から１年間、７２０ｍｌ×１２本入り）

（裏面もご覧ください。）

以上