

## 「百人ビール・ラボ」ビールタイプ選抜総選挙結果発表

～次世代のビールは、この3候補から決まる！～


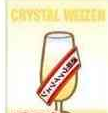

サッポロビール(株)は、お客様と共同で新しいビール開発を行うプロジェクト「百人ビール・ラボ」(注1)で7月19日～28日に「ビールタイプ選抜総選挙」を開催し、「ビールタイプ決選投票」に進出する3候補が決定しました。

選抜総選挙では、Facebookのキャンペーンアプリ「モニブラ」(注2)にて、当社が選抜した8つの発酵タイプから好みのビールタイプ3候補にするための投票を行いました。5,548名の方の投票の結果、1位「魅惑の黄金エール」、2位「透明感あふれるヴァイツェン」、3位「漆黑シュバルツ」が選抜されました。

8月23日～9月4日には「百人ビール・ラボ」特設Webサイト(<http://100beer.sapporobeer.jp>)で、選抜3候補による「ビールタイプ決選投票」を実施し、商品化するビールタイプを最終決定します。また、決選投票を盛り上げるため、投票最終日には、Webサイト上で募ったビール愛好家100名を迎え、3候補について、それぞれのビールタイプの試飲、応援団長による演説を行い、Webと会場が連動して最終投票、開票するイベントを予定しています。(注3)

サッポロビールは、お客様にビール開発に参加する体験を通じて、ビールの多様性や様々な楽しみ方を提案し、新たなビール文化を創造して需要の活性化を目指します。

### <選抜3候補>

 魅惑の 黄金エール	<p>★1位：魅惑の黄金エール（1,659票）            金色に輝く液体が美しい、魅惑のゴールデンエールです。            海外では人気の高い上面発酵のエールの一種です。</p>
 透明感あふれる ヴァイツェン	<p>★2位：透明感あふれるヴァイツェン（817票）            小麦麦芽、上面発酵酵母を使用し、クリスタルな味わいに            仕上げるヴァイツェンです。            一般的なヴァイツェンは、淡色ビールですが、            今回は濾過することでクリスタルに仕上げます。</p>
 漆黑シュバルツ	<p>★3位：漆黑シュバルツ（666票）            色合いも味わいも超濃厚なエスプレッソ風ビールです。            高温でローストした黒麦芽を使用した下面発酵のビールです。            ホップの使用量は少なめ、味はやわらか、苦みは少なめです。</p>

### <4位以下の順位>

4位：苦みがわかる大人のIPA	656票	7位：心華やぐスパイシーピア	400票
5位：本場チェコピルスナー	600票	8位：複雑に香るエール	296票
6位：黄昏アンバー	454票	総得票	5,548票

(注1)「百人ビール・ラボ」

お客様と一緒にソーシャルで意見を出し合いながら、新しいビール開発を行うサッポロビール主催のプロジェクト。「百人ビール・ラボ」第2弾となる今回は、「みんなでつくろう ビールの未来!」をテーマに、お客様のアイデアを結集して日本の「次」のビールを開発します。世界では80種類以上の多様なビールが楽しまっている一方で、日本ではピルスナータイプが主流を占めているという事実に着目し、様々なビールをもっと楽しんでいただきたいという想いで始めました。

「百人ビール・ラボ」Facebookページ:

<https://www.facebook.com/100beer>

「百人ビール・ラボ」特設サイト:

<http://100beer.sapporobeer.jp/>

(注2)「モニプラ」

モニプラとは、アライドアーキテックス株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:中村壮秀)が運営する、ユーザー参加型キャンペーン支援サイトです。企業のFacebookページにおいて、アンケートや商品モニタ、フォトコンテスト、投票コンテスト、サンプリング、くじ引きなど簡単な入力操作のみで開催することができるプラットフォームサービスです。

(注3)ビールタイプ決選投票イベント

当日の様子はUSTREAMにてライブ配信し、会場内外で決選投票を盛り上げます。

開催時間、場所については改めてご案内します。

以上