

「サッポロ 空模様」シリーズ3品種 栃木県内・数量限定発売

サッポロビール（株）は、「サッポロ 空模様」シリーズ3品種を、2014年7月8日（火）より栃木県内にて数量限定で発売します（注1）。

この商品は、栃木県内で発売していた「那須森のビール」を刷新したもので、ヴァイツェン、ピルスナー、デュンケルと3タイプのプレミアムビールはそのままに「流れる雲」「陽ざし」「月夜」といった空模様をイメージしたデザインとネーミングに仕上げました。

サッポロビールは、那須工場製造の本商品の発売を通して、地元那須エリアのお客様はもとより、観光でお越しのお客様にもお楽しみいただき、ビール需要喚起に貢献していきます。

記

1. 商品名 「サッポロ 空模様シリーズ 流れる雲のヴァイツェン」
「サッポロ 空模様シリーズ 陽ざしのピルスナー」
「サッポロ 空模様シリーズ 月夜のデュンケル」
2. 発売日・地域 2014年7月8日（火） 栃木県内限定
3. 商品特長

「サッポロ 空模様シリーズ 流れる雲のヴァイツェン」
 原材料：麦芽（大麦麦芽・小麦麦芽）・ホップ アルコール分：5%
 中味特長：ほんのりやさしく、フルーティーに香るヴァイツェンタイプ。
 日本では珍しい上面発酵を採用し、苦み控えめで、すっきりとした味わいです。

「サッポロ 空模様シリーズ 陽ざしのピルスナー」
 原材料：麦芽、ホップ アルコール分：5%
 中味特長：太陽のように鮮やかな切れ味のピルスナータイプ。
 チェコのザーツ産ファインアロマホップを、ふんだんに使用しています。
 華やかに香り、飲みごたえはしっかり。贅沢な味わいです。

「サッポロ 空模様シリーズ 月夜のデュンケル」
 原材料：麦芽、ホップ アルコール分：5.5%
 中味特長：アロマ立つコクと深みが持ち味のデュンケルタイプ。
 丹念にローストしたカラメル麦芽を使用しています。
 心和むダークブラウンの液色と洗練された甘みの味わいです。
4. 参考小売価格 オープン
5. 販売計画数 各1,000ケース（350ml缶×24本換算）



（注1）2014年4月より、「サッポロビールネットショップ」にて発売中。