

「サッポロ ホワイトベルグ」で 最高ランク「優秀味覚賞 三ツ星」4年連続受賞！

サッポロビール（株）が2014年に発売し好評いただいている新ジャンル「サッポロ ホワイトベルグ」は、iTQi（国際味覚審査機構、本部：ベルギー・ブリュッセル）が実施する世界的な食品コンクールにおいて、“極めて優秀”と認められた製品に贈られる、最高ランク『優秀味覚賞 三ツ星』を受賞しました。これで『優秀味覚賞 三ツ星』を4年連続受賞となります。



「サッポロ ホワイトベルグ」は、近年人気が高まっているベルギーのホワイトビールに着目して開発しました。ベルギー産麦芽と小麦麦芽に加え、上面発酵酵母を採用し、スパイスであるコリアンダーシード（注1）オレンジピール（注2）を使用しています。フルーティーで爽やかな飲み口は、普段ビールテイストの苦味を敬遠しがちな方はもちろん、本格的な味わいを求める方からもたくさんのご支持をいただいています。昨年10月には小麦麦芽を増量するリニューアルを行うなど、さらなるおいしさを追求しています。

当社は、「サッポロ ホワイトベルグ」が世界的に認められ、今年度も最高ランク「優秀味覚賞 三ツ星」を受賞できたことは光栄であり、名誉ある賞だと考えています。

（注1）乾燥したコリアンダーの種子で、フローラルな香りが特長。

（注2）オレンジピールには、マンダリンオレンジまたは温州ミカンを使用。

【参考】

iTQi（国際味覚審査機構）は、世界中の食品・飲料品の「味」の審査をし、優れた製品を表彰・プロモーションする機関です。

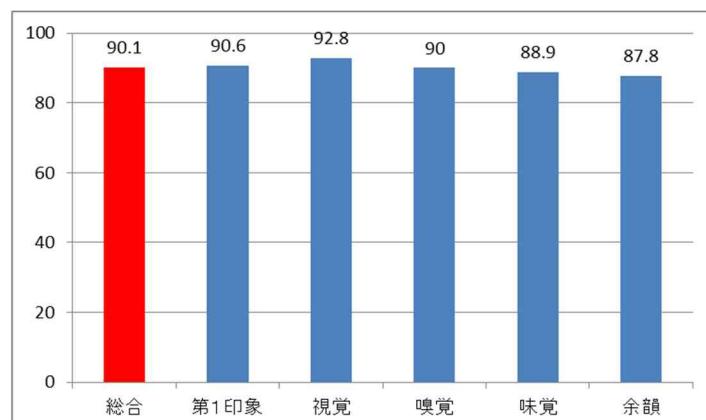
世界各国から商品がエントリーしており、審査はヨーロッパで最も権威のある15の調理師協会および国際ソムリエ協会（ASI）に属する著名なシェフやソムリエで構成される審査員によって、商品名を伏せた状態での厳正な官能検査が行われます。「第一印象」「視覚」「嗅覚」「味覚」「余韻」という5項目の総合評定が90%以上で、最高ランク「優秀味覚賞 三ツ星」の称号が得られます。



【サッポロ ホワイトベルグ優秀味覚賞結果】

総合：90.1%

第一印象：90.6%、視覚：92.8%、嗅覚：90.0%、味覚：88.9%、余韻：87.8%



【味覚賞カテゴリー Superior Taste Award 】

受賞製品には3段階の優秀味覚賞が贈られます。

Superior Taste Award (極めて優秀) 総合評定 90%以上

Superior Taste Award (特記に値する) 総合評定 80%以上~90%未満

Superior Taste Award (美味しい) 総合評定 70%以上~80%未満

【受賞商品】

- | | |
|----------|--|
| 1.商品名 | サッポロ ホワイトベルグ |
| 2.品目 | リキュー(発泡性) |
| 3.発売地域 | 全国 |
| 4.パッケージ | 350ml缶・500ml缶 |
| 5.アルコール分 | 5% |
| 6.原材料 | 発泡酒(麦芽(大麦麦芽・小麦麦芽)・ホップ・大麦・コリアンダーシード・オレンジピール)・スピリッツ(大麦)オーブン |
| 7.価格 | オレンジピールとコリアンダーシードが織りなすフルーティーな味わいの新ジャンル。リラックスタイムに、洗練された華やかな香りと爽やかな味わいをお楽しみください。 |
| 8.コンセプト | |



以上