

「サッポロ 麦とホップ<黒>」をリニューアル発売 ~ 深みあるロースト香と凝縮されたうまみ、雑味なく飲み飽きない後味を追求 ~

サッポロビール(株)は、「サッポロ 麦とホップ<黒>」を2018年4月10日にリニューアル発売します。

発売以来、“麦”と“ホップ”だけでつくる(注1)ことを貫き、進化し続けてきた「麦とホップ<黒>」。今回のリニューアルでは、麦芽の配合比率を見直すことで雑味を抑え、飲み飽きない後味に磨きをかけました。

原料へのこだわりとして、強いロースト香と苦み、深いコクを引き出す黒麦芽と、香ばしく甘い香りと丸みのある味わいを醸し出すカラメル麦芽を一部使用しています。また、仕込工程ではオールインフュージョン法(注2)を採用し、さらに長期熟成製法で仕上げることで、深みあるロースト香と凝縮された味わいを引き出しました。

パッケージは、「サッポロ 麦とホップ」に合わせ、シンプルで品質感のあるデザインに一新。“麦”と“ホップ”のイラストをデザインすることで素材感を訴求しました。また、缶の中央に明るい金の帯を配することで上質感の向上を図りました。

新しくなった「麦とホップ<黒>」の深みあるロースト香と凝縮された素材のうまみを、ぜひお楽しみください。

(注1) 麦芽、大麦、大麦スピリッツを使用した麦100%の商品です。

(注2) 仕込槽を加熱して、麦汁全体の温度を段階的に上げていく方法。素材のうまみをじっくりと引き出します。

記

1. 商品名	サッポロ 麦とホップ<黒>
2. パッケージ	350ml 缶、500ml 缶
3. 品目	リキュール(発泡性)
4. 発売日・地域	2018年4月10日・全国
5. 原材料	発泡酒(麦芽・ホップ・大麦)・スピリッツ(大麦)
6. アルコール分	5%
7. 中味特長	・ 深みあるロースト香と凝縮されたうまみ ・ 雑味なく飲み飽きない後味
8. 価格	オープン
9. 販売計画	50万ケース 2018年年間、大びん 633ml×20本換算



以上