



乾杯を  
もっとおいしく。

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

## 「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」6年連続受賞！

～6年連続受賞は日本国内のビールテイストで初～

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」が、International Taste Institute（以下、ITI）（国際味覚審査機構、本部：ベルギー・ブリュッセル）の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。2014年以來6年連続の受賞であり、これは日本国内のビールテイストで初（注1）となる快挙です。

「サッポロ ホワイトベルグ」は、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された商品です。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2）、オレンジピール（注3）を使用しています。

「苦みの少ないフルーティーで爽やかな飲み口」「本格的な味わいながら手頃な価格」で若年層を中心にご支持いただいています。

当社は、この商品が世界的に認められたことをきっかけとして、お客様の支持をさらに拡大し、新ジャンル市場の活性化に貢献していきます。

（注1） ITI（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、日本国内のビールテイストで初めて6年連続受賞。

（注2） 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3） 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）

International Taste Instituteは、ベルギーブリュッセルに本部を置き、世界中の食品や飲料品の味覚を審査し、優れた製品を表彰・プロモーションする機構です。世界各国から商品がエントリーされており、審査はヨーロッパで最も権威のある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ています。昨年までは、iTQi=International Taste&Quality Instituteという名称で展開されてきましたが2019年から味覚にフォーカスした機構として名称が変更となりました。

【受賞商品】

- |           |  |
|-----------|--|
| 1. 商品名    | サッポロ ホワイトベルグ   |
| 2. パッケージ  | 350ml 缶・500ml 缶  |
| 3. 品目     | リキュール（発泡性）①  |
| 4. 発売地域   | 全国   |
| 5. アルコール分 | 5%   |
| 6. 原材料名   | 発泡酒（国内製造）（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）                    |
| 7. 価格     | オープン   |
| 8. コンセプト  | コリアンダーシードとオレンジピール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。 |



以上