



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 麦とホップ」リニューアル新発売

～もっとビールに近い新ジャンルに生まれ変わりました。～

サッポロビール(株)は、「サッポロ 麦とホップ」の中味、パッケージをリニューアルし、8月27日に全国発売します。

節約志向が高まる中、低価格でも本格的な味わいを求めているというニーズが根強くあると同時に、新ジャンルユーザーはビールに近い味わいを求めています。(注1)

麦とホップだけ(注2)でつくる素材への徹底したこだわりや長期熟成に加え、当社の新ジャンルで初めてビールの伝統的な仕込方法である1回煮沸法(注3)を採用しました。この製法を採用するために、3年以上の研究・試験を重ねた結果、麦本来のうまみはそのままに、大麦由来の雑味を低減し、飲み飽きないビールらしいまさを実現しました。

パッケージは、びんビールのラベルを想起されるデザインに一新し、「SAPPORO」を大きく表示することでビールらしさを表現しました。

発売以来、「本当においしいものを届けたい。」そんな想いでビールに近い味わいを目指し続け、リニューアルを通じて実現した「サッポロ 麦とホップ」。より多くのお客様に楽しんでいただけることを願うとともに、新ジャンル市場の活性化を図っていきます。

(注1) 当社調べ。

(注2) 麦芽、大麦、大麦スピリッツを使用した麦100%の商品。

(注3) 仕込釜において、煮沸を1度行うことで麦のうまみを引き出す、ビールで用いられる伝統的な仕込方法。

記

- | | |
|-----------|---|
| 1. 商品名 | サッポロ 麦とホップ |
| 2. パッケージ | 350ml 缶・500ml 缶・樽 10L・樽 20L
*樽詰めは8月上旬製造品より順次切替 |
| 3. 品目 | リキュール(発泡性)① |
| 4. 発売日・地域 | 2019年8月27日・全国 |
| 5. 原材料名 | 発泡酒(国内製造)(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 | <ul style="list-style-type: none"> ・ビールの伝統的な仕込方法である1回煮沸法を当社新ジャンルで初めて採用。 ・「ヨーロッパ産麦芽」やドイツバイエルン産アロマホップ「ハラタウ・トラディション」を一部使用。 ・ビールにより近くなった本格的な味わい。 |
| 8. 価格 | オープン価格 |



以上