



乾杯を
もっとおいしく。

「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う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）仕込みにおいて、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 • 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