



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後1か月を待たず 早くも5,000万本(注1)突破!

～消費税増税前の最終週では、前年比200%超え(注2)～

サッポロビール(株)が8月27日にリニューアル新発売した「サッポロ 麦とホップ」(350ml缶・500ml缶)は、2019年9月23日の出荷をもって、発売後1か月を待たず早くも5,000万本(注1)の売上を突破しました。この商品は、麦とホップだけ(注3)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4)を採用しました。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た新ジャンル商品です。

今後も“ビールに近い味わい”を求めるお客様の声に応える商品として、新ジャンル市場での更なるブランド確立と、市場の活性化を図ります。

(注1) 350ml換算。8月27日発売の新麦とホップの弊社出荷実績において。

(注2) 9月23日～9月27日の麦とホップ販売数量(大びん633ml×20本換算)の前年同期比。

(注3) 麦芽、大麦、大麦スピリットを使用した麦100%の商品です。

(注4) 仕込釜において、煮沸を1度行うことでも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。



以上