

NEWS RELEASE

 株式会社セブン&アイ・ホールディングス
 サッポロビール株式会社

セブン&アイグループとサッポロビールが共同開発

『セブンプレミアム 青森田子町 田沼さんのホップ畑から』を発売

~11月18日(月)よりセブン&アイグループ限定で順次発売~

株式会社セブン&アイ・ホールディングス（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：井阪 隆一、以下：セブン&アイ）と、サッポロビール株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：高島 英也、以下：サッポロビール）は、『セブンプレミアム 青森田子町 田沼さんのホップ畑から』を11月18日(月)にセブン&アイグループ各社の酒類取り扱い店舗約21,000店（注1）にて数量限定で順次発売します。

本商品は、7月に発売した『セブンプレミアム 上富良野 大角さんのホップ畑から』に続く、国産希少ホップを使用した共同開発商品の第2弾となります。

農林水産大臣賞受賞歴のある、青森県田子町のホップ生産者田沼義行さんがつくった、爽やかな香りが特長の“リトルスター”ホップを使用したビールです。

現在様々なイベントが日本国内で開催され、多くの外国のお客様が来日される中「日本ブランド」の持つ価値や、その伝統的技術への興味関心が高まっています。

おいしい農産物をつくる上で、良い産地・生産者・品種は欠かせません。サッポロビールには明治時代の「開拓使麦酒醸造所」の頃から、日本国内の生産者と安全・安心で良質な大麦やホップづくりに取り組んできた歴史があります。その歴史とノウハウは現在の「協働契約栽培」（注2）に受け継がれ、サッポロビールが独自に開発したこだわり抜いた品種とともに、今もなお良い産地・生産者によっておいしいビールづくりを支えており、セブン&アイの取り組みとも高い親和性を持っています。

セブン&アイとサッポロビールは、日本で生まれ、日本で育ったホップを使ったビールのおいしさ、そしてそれを支える生産者とともに、生産量が限られている国産ホップを使用した「セブンプレミアム」の共同開発商品を今後も継続し、日本のホップのおいしさ、生産者のすばらしさをお客様にお伝えしていきます。

（注1）2019年10月末現在の店舗数です。なお、一部店舗では取り扱いがない場合がございます。

（注2）お客様に「おいしさ」と「安全・安心」を提供する麦芽とホップを畑からつくり上げる、サッポロビール独自の原料調達システム

記

- 商品名 『セブンプレミアム 青森田子町 田沼さんのホップ畑から』
- パッケージ 350ml缶、500ml缶
- 品目 ビール
- アルコール分 5%
- 発売日・地域 2019年11月18日以降順次・全国
- 原材料名 麦芽（外国製造又は国内製造（5%未満））、ホップ
- 中味特長 青森県田子町の田沼さんの畑でとれたホップ“リトルスター”を使用した、爽やかな香りと穏やかな苦みが特長のビールです。
- 価格 350ml缶：205円（税込225円）
500ml缶：265円（税込291円）
- 販売店舗 全国のセブン&アイグループ各社の酒類取り扱い店舗約21,000店（注1）



以上