



乾杯を
もっとおいしく。

「サッポロ 麦とホップ」リニューアル発売から早くも1億本^(注1)突破 ～ 8～11月の麦とホップ販売数量は前年比112%^(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、発売後約3か月となる12月2日の出荷をもって、1億本(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。

お客様からの“ビールにより近くなった味わい”への高い評価に加えて、香川照之さん出演のCMも好評です。

リニューアル新発売から消費税増税後の反動減が見込まれた8～11月の販売数量も前年比112%と好調に推移しています。

今後も“ビールにより近くなった味わい”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) 8月1日～11月30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、大麦スピリッツを使用した麦100%の商品。

(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