



乾杯を
もっとおいしく。

2020年1月9日

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

「サッポロ 麦とホップ」リニューアル発売 ～ビールにもっともっと近い新ジャンルに進化～

サッポロビール（株）は、2020年3月製造分から「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、順次全国で発売します。

2019年8月のリニューアルでは、“ビールにより近くなった味わい”がお客様に高い評価をいただきました。

消費税増税等の影響もあり、節約志向がさらに進むなかで、新ジャンル商品はお客様から更なるおいしさ・進化を求められています。今回のリニューアルでは、徹底的にうますにこだわり、ビールにもっともっと近い味わいを実現しました。

麦とホップだけ（注1）でつくる素材へのこだわりはそのままに、麦のうまみを感じられるよう、麦原料を増量しました。さらにビールの伝統的な仕込方法である1回煮沸法（注2）の仕込温度を最適化することで、大麦由来の雑味を低減し、より良い後味に磨きをかけました。

パッケージは、よりびんビールのラベルを想起させるビールらしいデザインにし、「新」マークを大きく表すことで店頭での目立ち度をアップしました。

当社はこの商品を通じて、ビールにもっともっと近い味わいを多くのお客様に楽しんでいただくことを願うとともに、お客様の期待を超えるおいしさ価値を追求し続けていきます。

（注1）麦芽、大麦、大麦スピリッツを使用した麦100%の商品。

（注2）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。

（注3）麦とホップブランドトータル。

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 |
| 3.品目 | リキュール（発泡性）① |
| 4.発売スケジュール・地域 | 2020年3月製造から順次切替・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 | ・麦のうまみを引き立てるために、麦原料を増量。
・1回煮沸法（注2）の仕込釜の温度管理を最適化することで、大麦由来の雑味を低減。
・麦本来のエキスを豊富に含んでいる「ヨーロッパ産麦芽」や「ドイツバイエルン産アロマホップ」を一部使用。 |
| 8.価格 | オープン価格 |
| 9.販売計画 | 880万ケース（注3）（大びん 633ml×20本換算） |



以上