



乾杯を
もっとおいしく。

2020年2月25日

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

ポリフェノールでおいしさアップの赤ワイン<乳酸菌プラス> 新発売 ～「乳酸菌おいしさアップ製法」(注1)で、まろやかでバランスの取れた味わい～

サッポロビール(株)は、「ポリフェノールでおいしさアップの赤ワイン<乳酸菌プラス>」を3月3日に全国発売します。

この商品は、当社独自技術、特許出願中の「乳酸菌おいしさアップ製法」(注1)を採用。天然ポリフェノール175mg/100mlを含んだ赤ワインに、乳酸菌1億個/100mlをプラス。これにより、味の厚みや複雑さを向上させ、ほのかな酸味とまろやかでバランスの取れた味わいに仕上げました。「ポリフェノール」と「乳酸菌」、2つの価値で健康志向のお客様ニーズに応えます。

容器にはペットボトルを採用したため、軽量かつ割れる心配がなくお持ち帰りにも便利なおうえ、ペット容器と同じ材質の簡単に剥がせるシールラベルを使用し環境にも配慮しました。

“おいしさアップシリーズ”は国産機能系ワインカテゴリーNO.1ブランドを目指し、「ポリフェノール」「有機酸」に加え、「乳酸菌」を新たな価値としてお客様にご提案することで、新しいワインの魅力を発信し、市場の活性化に貢献していきます。

(注1)ワインに乳酸菌を1億個/100ml含むことにより、味の厚みや複雑さの向上を図る製法。

記

- | | |
|-----------|--|
| 1. 商品名 | ポリフェノールでおいしさアップの赤ワイン<乳酸菌プラス> |
| 2. 容量 | 720ml |
| 3. パッケージ | ハイバリアペットボトル・スクリュウキャップ |
| 4. 品目 | 果実酒 |
| 5. 発売日・地域 | 2020年3月3日・全国 |
| 6. アルコール分 | 9% |
| 7. 中味特長 | 赤・ミディアムボディ
天然ポリフェノール175mg/100mlを含んだ赤ワインに、
乳酸菌1億個/100mlをプラス。
当社独自の「乳酸菌おいしさアップ製法」(注1)により、
味の厚みや複雑さが向上。
ほのかな酸味とバランスのとれた味わいが魅力。 |
| 7. 参考小売価格 | 500円(税抜) |

※参考小売価格は、販売店の自主的な価格設定を拘束しません。



以上