

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

生産者わずか2名の希少な国産ホップ「ふらのほのか」を使用したビール

かみふらの
『セブンプレミアム 上富良野

おにし おおすみ
小丹枝さんと大角さんのホップ畑から』を発売

「ふらのほのか」

「ふらのほのか」はアロマホップの流れをくむ品種です。

苦味、香りとともに優れた上質感のある本格派ホップとして育成され、その中でも多収であったのが「ふらのほのか」として選抜されました。

名前のとおり穏やかではありますが上質な香りが特長です。

2016年に品種登録されたばかりの、期待の国産ホップです。

現在「ふらのほのか」を栽培している農家は、小丹枝さんと大角さんのお2人だけです。



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 上富良野 小丹枝さんと大角さんのホップ畑から』を6月29日にセブン&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、国産希少ホップを使用した共同開発商品の第3弾です。伝統を守りながらも国産ホップの新たな可能性にチャレンジする北海道上富良野の生産者的小丹枝さん、大角さんの畑で収穫された「ふらのほのか」を使用し、上質なホップの香りとマイルドな味わいが特長のビールです。

（注1）2020年5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。

記

- 商品名 セブンプレミアム 上富良野 小丹枝さんと大角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 2020年6月29日以降順次・全国
- 販売店舗 全国のセブン&アイグループ各社
酒類取り扱い店舗約21,000店（注1）
- 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 北海道上富良野の小丹枝さん、大角さんの畑
で収穫されたホップの新品種「ふらのほのか」
を使用し、上質なホップの香りとマイルドな
味わい。
- 価格 350ml缶：205円（税込225円）
500ml缶：265円（税込291円）



以上