



乾杯を
もっとおいしく。

2020年10月6日
NEWS RELEASE

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の共同開発 『セブンプレミアム 岩手県岩手町三浦さん親子 のホップ畑から』を限定発売

10月12日からセブン&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 岩手県岩手町三浦さん親子のホップ畑から』を10月12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、岩手県岩手町の三浦さん親子の畑で収穫されたホップ「信州早生」を50%以上使用しています。「信州早生」はサッポロビールの前身である大日本麦酒株式会社時代に育種開発されたホップで、ビールの苦みやコクの深さに寄与します。

おいしい農産物をつくるうえで、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に創業した「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」の共同開発商品の発売を通じて、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）2020年9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」を提供するために、ビールの主原料である麦芽とホップを栽培から加工プロセスまで、生産者とサプライヤーと共につくり上げるサッポロビール独自の原料調達システム。そのシステムは、以下の3つの柱から成り立っています。①大麦とホップの産地と生産者が明確であること②生産方法が明確であること③サッポロビールと生産者の交流がされていること。

記

- | | |
|----------|---|
| 1.商品名 | サッポロ セブンプレミアム 岩手県岩手町三浦さん親子のホップ畑から |
| 2.パッケージ | 350ml 缶、500ml 缶 |
| 3.品目 | ビール |
| 4.アルコール分 | 5% |
| 5.発売日・地域 | 2020年10月12日以降順次・全国 |
| 6.原材料名 | 麦芽（外国製造又は国内製造（5%未満））、ホップ |
| 7.中味特長 | ・岩手県岩手町の三浦さん親子の畑で収穫されたホップ品種「信州早生」を50%以上使用。
・麦芽100%
・沁みわたるコクと苦み。 |
| 8.価格 | 350ml 缶：198円（税込217円）
500ml 缶：255円（税込280円） |
| 9.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