



乾杯を
もっとおいしく。

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

「サッポロ 北海道 奇跡の麦 きたのほし」限定発売

～1万種の中の奇跡の出会いから生まれたビール～



サッポロビール（株）は「サッポロ 北海道 奇跡の麦 きたのほし」を5月12日から全国で数量限定発売します。

この商品は、北海道産ビール大麦「きたのほし」の麦芽を使用したビールで、雑味のない味わい、クリーミーな泡、素材が生み出すビール本来のおいしさをお楽しみいただけます。

「きたのほし」が奇跡の麦と称されるのは、共同研究先である岡山大学とともに長年の研究を積み重ね、1万種を超える大麦コレクションの中から、ビールの香味劣化の要因となるLOX-1（脂質酸化酵素）（注1）を持たない大麦を発見したことにあります。その大麦を北海道の優良ビール大麦品種と交配させ、2016年に新たに品種登録したのが、この商品に麦芽として使用された「きたのほし」です。2019年には北海道内で生産される大麦のほぼ全量がこの「きたのほし」に切り替わりました。

当社は「お客様によりおいしいビールをお届けしたい」という想いを実現するため、創業以来140年以上にわたり、ビールの原料となる大麦・ホップの「育種」に取り組んできました。さらに、当社独自の原料調達システム「協働契約栽培（注2）」でそれらを調達することでお客様に「おいしさ」と「安全・安心」を提供してきました。

サッポログループでは、2019年12月に「サッポログループサステナビリティ方針」を定め（注3）、そのキープレーズとして「大地と、ともに、原料から、笑顔づくりを。」を掲げています。「育種」「協働契約栽培」といった原料の取り組みを通じて原料生産地、生産者と共栄していく姿を目指し、「きたのほし」生産地である北海道とともに持続可能な社会の実現に向け取り組んでいきます。

（注1） LOX-1酵素を持たない麦を麦芽にしたものが、「旨さ長持ち麦芽」です。

（注2） ビールの主原料である大麦とホップの産地からこだわり、栽培から加工プロセスまで、生産者やサプライヤーと共につくっていくサッポロビール独自の原料調達システムで以下の3つの柱がポイントとなります。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。

（注3） サッポログループ サステナビリティ方針<https://www.sapporoholdings.jp/csr/plan/>

記

- 商品名 サッポロ 北海道 奇跡の麦 きたのほし
- パッケージ 350ml 缶、500ml 缶

3. 品目 ビール
4. アルコール分 5%
5. 原材料名 麦芽（国内製造、外国製造）、ホップ
6. 発売日・地域 2020年5月12日・全国
7. 価格 オープン
8. デザイン ・北海道産大麦「きたのほし」が実る麦畑をイメージしたデザイン。
 ・裏面に「奇跡の麦 きたのほし」の開発ストーリーを明示。
9. 中味特長 ・雑味のない味わい、クリーミーな泡、素材が生み出すビール本来のおいしさ。
 ・北海道産ビール大麦「きたのほし」の麦芽50%以上使用。（注4）
 （注4）北海道以外の工場で製造しています。
10. 販売計画 20万ケース（大びん633ml×20本換算）

以上