



乾杯を  
もっとおいしく。

## 「サッポロ SORACHI 1984」リニューアル発売 ～北海道上富良野産「ソラチエース」ホップ使用比率アップ～



サッポロビール（株）は「サッポロ SORACHI 1984」の中味・パッケージをリニューアルし、4月14日に全国で発売します。

この商品はビールの味に個性的な違いをつくるホップとして、世界中のブリュワーから認められている（注1）希少な「ソラチエース」ホップを100%使用しています。「ソラチエース」ならではの杉やヒノキ、レモングラスのような香りを独自のドライホッピング製法（注2）で引き出した、軽やかなゴールデンエール（注3）タイプで、爽快さの中にもおいしさの余韻も感じられる、これぞ日本のビールという凛とした味わいが特長です。

今回のリニューアルでは、当社のオリジナル（注4）であり、希少な北海道上富良野産「ソラチエース」ホップの使用比率をアップしました。日本産ホップを応援する声の高まりを受け、今後国内の「ソラチエース」ホップの生産量を拡大することも検討しています。

パッケージは、ソラチエース100%使用をより強く打ち出すとともに、ホップとネーミングがより目立つデザインにリニューアルしました。また、お客様にお買い求めいただきやすいよう4缶パックを採用し、1ケースを3セット入り（計12本）に変更します。

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5）」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6）、そのキーフレーズとして「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、生産者と共に成長していく姿を目指すとともに、「ソラチエース」ホップの育成者として「ホップでビールを選ぶ楽しさ」を当該商品を通じて提案していきます。そして、持続可能な社会の実現に向け取り組んでいきます。

（注1）世界中の有名ブルワリーが同品種を用い、商品名や商品特長に同品種を謳った商品を販売している。

（注2）通常、仕込工程で添加するホップを発酵工程でも添加する製法。この製法により、ホップの香り成分をよりダイレクトに引き出すことができる。

（注3）黄金色に輝くエールビール。

（注4）北海道空知郡上富良野町で当社が開発した品種であることをオリジナルと表現。

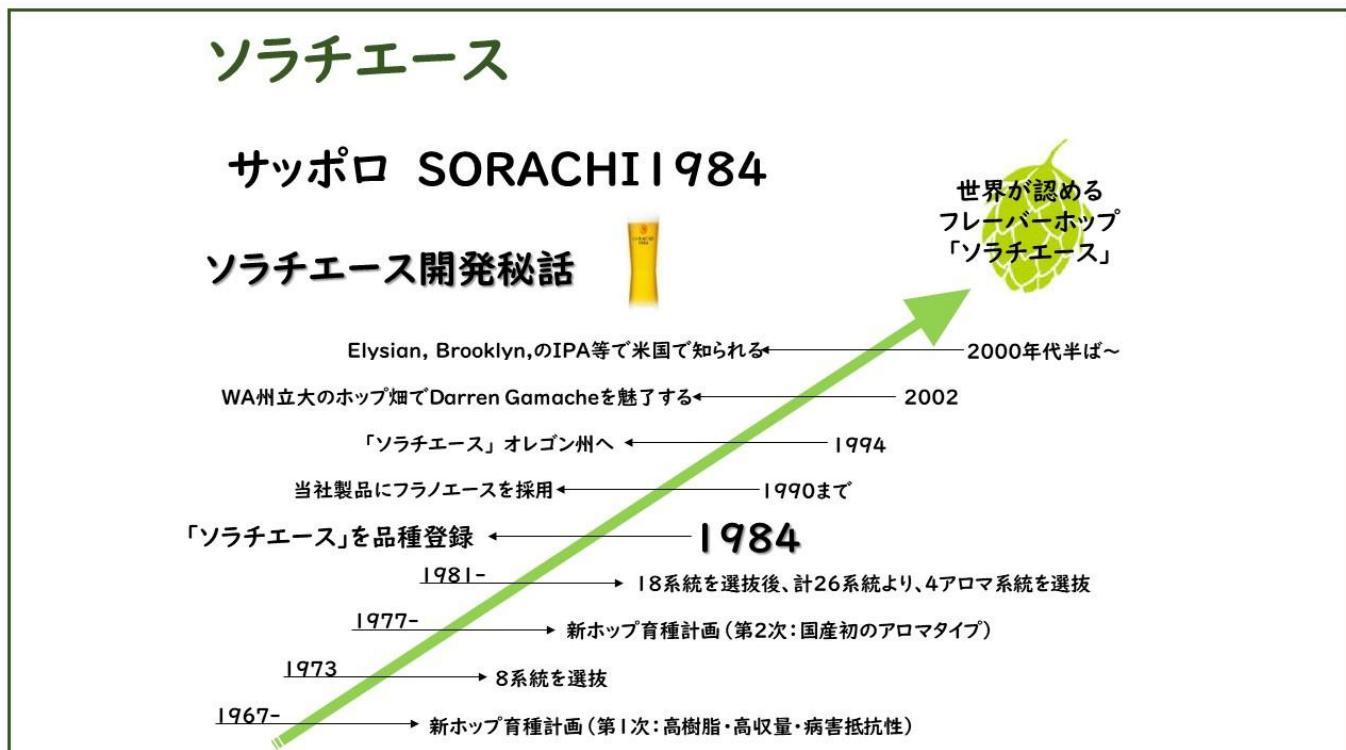
（注5）ビールの主原料である大麦とホップの産地からこだわり、栽培から加工プロセスまで、生産者やサプライヤーと共につくっていくサッポロビール独自の原料調達システムで以下の3つの柱がポイントとなります。①大麦とホップの産地と生産者が明確であること②生産方法が明確であること③サッポロビールと生産者の交流がされていること。

（注6）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

1. 商品名 サッポロ SORACHI 1984
2. 品目 ビール
3. 発売日・地域 2020年4月14日・全国
4. パッケージ 350ml 缶・樽 10L (樽は2月上旬製造分から順次切替)
5. 原材料名 麦芽 (外国製造又は国内製造 (5%未満))、ホップ  
※ソラチエースホップ 100%使用 (米国産使用、上富良野産一部使用)
6. 参考小売価格 350ml 缶・250円 (税抜) (樽はオープン価格)
7. アルコール分 5.5%
8. 中味特長  
・独自のドライホッピング製法 (注2) を採用  
・ゴールデンエール (注3)  
・伝説のホップ「ソラチエース」を100%使用

参考：ソラチエースの歴史



以上