

～スペイン・レバンテ地方の「アグア・デ・セバダ」の知恵から～
「キリン 世界のKitchenから 麦のカフェ CEBADA (セバダ)」
7月24日(火) 新発売

キリンビバレッジ株式会社(社長 堀口英樹)は、「キリン 世界のKitchenから 麦のカフェ CEBADA (セバダ)」を7月24日(火)に新発売します。

「世界のKitchenから」ブランドは、世界の家庭で出会った知恵や工夫からインスピレーションを受け、新しいおいしさを生み出し、商品として提案しています。

今回新発売する「世界のKitchenから 麦のカフェ CEBADA」は、スペイン・レバンテ地方の「アグア・デ・セバダ」の製法にインスピレーションを得ました。「アグア・デ・セバダ」は、「大麦」の麦芽を深く焙煎して粉碎し、柑橘のピールと一緒に鍋で煮出して作り、“麦のコーヒー”として愛されています。日本人にとって昔から馴染みが深い「大麦」という素材に着目し、原料にコーヒー豆を使わず、「大麦」を使い、コーヒーの製法を取り入れることで、麦の新しいおいしさを引き出した新商品です。

嗜好飲料であるコーヒー市場においても、デカフェコーヒーの規模は拡大しています※1。当社調べによると、特に30代女性を中心に、20代～40代女性でカフェインに対する意識が高く、実際にカフェイン摂取をコントロールする具体的な行動をしていることが分かっています。そのようなメインターゲットである30代～40代女性に向けて、「世界のKitchenから」ブランドらしいものづくりで、嗜好性がありながらも止渴感やカフェインゼロで健康感のある、コーヒー飲料と無糖茶の間の新しい麦の嗜好飲料カテゴリーを創造していきます。

※1 全日本コーヒー協会統計資料

これからも「世界のKitchenから」ブランドは、「素材」や「調理法」や「掛け合わせ」などの世界の家庭の知恵をヒントに、まだ知らないおいしさをお届けしていきます。

●中味について

4つのこだわりで「大麦」から深い香りとコクを引き出し、嗜好感がありながら、カフェインゼロ、カロリーゼロですっきり飲める新しい味わいを実現しました。

- ①「大麦」に加えて、「大麦」を発芽させた麦芽を使用しました。
- ②コーヒー用の焙煎機を使用し、「大麦」を極限まで深煎り焙煎することで、コクと香りを引き出しました。
- ③スペイン・レバンテ地方で学んだ抽出方法をヒントに、粉碎大麦を使用し丁寧にドリップしました。
- ④隠し味として柑橘素材をプラスし、奥行きのある味わいに仕上げました。

●パッケージについて

中味の液色を活かしたシンプルで力強いデザインです。嗜好感がありながらも、ベーシックな佇まいに「世界のKitchenから」ブランドらしい手作り感を表現しました。

●コミュニケーションについて

「麦がくれた、コーヒー気分」をキーメッセージに発売時より広告を展開していきます。



キリングroupは、あたらしい飲料文化をお客様と共に創り、人と社会に、もっと元気と潤いをひろげていきます。

記

- | | |
|--------------------|---------------------------------|
| 1. 商品名 | 「キリン 世界のKitchenから 麦のカフェ CEBADA」 |
| 2. 発売地域 | 全国 |
| 3. 発売日 | 2018年7月24日(火) |
| 4. 容量・容器 | 600ml・ペットボトル |
| 5. 価格(消費税抜き希望小売価格) | 140円 |

以上