

～おいしい好きのすべての人の「今日のよろこび」になる。～ 「キリン一番搾り生ビール」をリニューアル

キリンビール株式会社（社長 堀口英樹）は、当社のフラッグシップブランド「キリン一番搾り生ビール（以下、一番搾り）」を中味・パッケージともに1月製造品より全国で順次切り替え^{※1}、さらにおいしく進化させます。

※1 缶商品は1月製造品から、びん・樽商品は2月製造品より順次切り替え

「一番搾り」は1990年の発売時から「おいしいビールのもたらすうれしさで日本を明るくする」という志のもと、麦のおいしいところだけを搾る「一番搾り製法^{※2}」でつくるビールとして多くのお客様から好評をいただいています。「一番搾り」は、「おいしい好きのすべての人の『今日のよろこび』になる。」をブランドパーパスとして掲げており、「ビールを楽しむときのうれしさ」を大切にしてきました。今回のリニューアルを通じて「一番搾り」のおいしさで日本中にうれしさを広げていきます。

※2 麦汁ろ過工程において最初に流れ出る一番搾り麦汁を使う製法

今回のリニューアルでは、麦本来の澄んだうまみを最大限引き出すことで飲みやすく飲み飽きない味わいへ進化させました。また、「一番搾り」史上最大規模のコミュニケーションを展開し、ビール好きの方はもちろん、最近ビールをあまり手に取っていない方まで、日本中でお客様のおいしい、うれしい体験により笑顔を広げていきます。

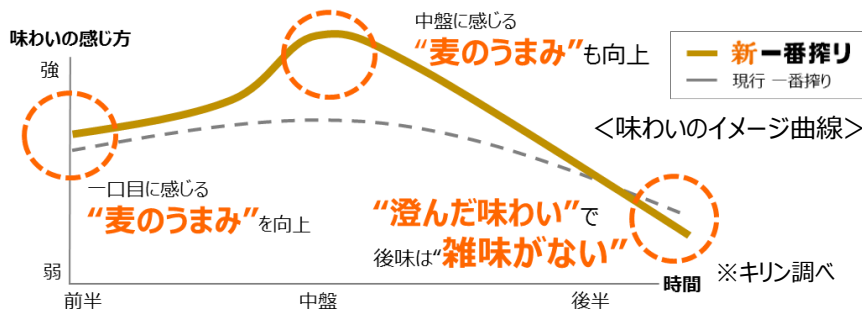
当社は「一番搾り」のおいしさを通じて、さらにビールカテゴリーの魅力化・活性化を推進していきます。

<「キリン一番搾り生ビール」リニューアル概要>

■味覚の進化

麦汁の仕込み工程を見直し、麦本来の澄んだうまみを最大限引き出すことで、飲みやすく飲み飽きない味わいへ進化させました。

- ・麦本来のうまみを引き出し飲みごたえを向上
- ・雑味・渋みを抑えた飲みやすい後口を実現



■パッケージの進化

全体の印象を明るくすることで「おいしい」「高品質」のイメージを強化しました。

- ・全体の印象を明るくし、聖獣、一番搾りロゴ、KIRIN BEER 帯、しずくをブラッシュアップすることで「おいしい」「高品質」イメージを強化

キリングループは、自然と人を見つめるものづくりで、「食と健康」の新たなよろこびを広げ、こころ豊かな社会の実現に貢献します。

記

- | | |
|-----------|---|
| 1. 商品名 | 「キリン一番搾り生ビール」 |
| 2. 発売地域 | 全国 |
| 3. 発売日 | 缶：2023年1月製造品より順次切り替え、
びん・樽：2023年2月製造品より順次切り替え |
| 4. 容量・容器 | 135ml・缶、250ml・缶、350ml・缶、500ml・缶、大びん、中びん、小びん、
慶祝ラベル中びん、7L・樽、15L・樽、20L・樽、3L・ペットボトル |
| 5. 価格 | オープン価格 |
| 6. アルコール分 | 5% |
| 7. 販売予定数 | 約2,470万ケース（312,100kl）※大びん換算 |
| 8. 製造工場 | キリンビール北海道千歳工場、仙台工場、取手工場、横浜工場、名古屋工場、
滋賀工場、神戸工場、岡山工場、福岡工場 |

以上

（お客様お問い合わせ先）

キリンホールディングス株式会社 キリンビールお客様相談室（フリーダイヤル）0120-111-560

企業情報 Web サイト <https://www.kirinholdings.com/> 商品・サービス情報 Web サイト <https://www.kirin.co.jp/>