

「本麒麟」から初の期間限定品『本麒麟 香りの舞』を11月8日(火)に新発売 国産ホップ「IBUKI」の華やかな香りが特長の緑の「本麒麟」

発売から5年目、初の期間限定品の開発裏側と、味わいの秘密も公開！

キリンビール株式会社（社長 堀口英樹）は、「本麒麟」ブランド初となる期間限定品「本麒麟 香りの舞」（350ml缶、500ml缶）を11月8日（火）より全国発売します。

「本麒麟 香りの舞」では、「本麒麟」らしい力強いコクと飲みごたえはそのままに、希少な国産ホップ「IBUKI」をブレンドしたことで芳醇な香りを実現しました。近年、お客様のビール類の楽しみ方が多様化し、新たなトレンドとして香りも楽しむ傾向にある※1中で、ホップが持つ華やかな香りを存分にお楽しみいただける商品です。パッケージも、期間限定品ならではのホップの香りを彷彿とさせる緑のパッケージを採用しています。※1 キリンビール調べ（n=300 ※ビール飲用者）

また、「本麒麟」と「本麒麟 香りの舞」の2つの味わいの違いを体験できる飲み比べセットも発売します。ぜひ、飲み比べをしながら、今しか味わえない「本麒麟 香りの舞」をお楽しみください。「本麒麟」は変わりゆくお客様の嗜好に向き合い、新しい価値を提供し続けることで、より多くのお客様に幸せな時間を創出し、ビール類市場の活性化に貢献します。



■ 「本麒麟 香りの舞」のおいしさの秘密

✓ 国産ホップ「IBUKI」を使った芳醇な香り

・オレンジの皮、金木犀、和柑橘のような、上品な香りが特長の国産ホップ「IBUKI」を一部使用

✓ 長期低温熟成×ホップアロマ製法

・「本麒麟」と同じ、通常の1.5倍※2の長時間で低温熟成する、

長期低温熟成により、力強いコクと飲みごたえに。

※2 当社主要新ジャンル比

・香りを引き出すために、発酵中にホップを漬け込む「ホップアロマ製法」を採用



■ パッケージへのこだわり

✓ 「ホップの香りの華やかさ」を感じさせる印象的なデザイン

・国産ホップ「IBUKI」の華やかな香りを想起させる緑×ホップのデザイン

✓ 「今しか飲めない限定感」を引き立てるデザイン

・今しか飲めない限定感・期待感を引き立てる赤いリボン調の「限定出荷」デザイン



■ 中味開発者が語る、注目ポイント

✓ 期間限定品は香りに着目

新型コロナウイルス感染拡大を機に、お客様のライフスタイルも変化してきたことでお家の中でさまざまなお酒が飲まれるようになり、特にビール類に求める味は、本格志向、止渴爽快ニーズのみではなく、さまざまな味を楽しみたいというお客様の嗜好に多様性が生まれてきました。その中で、お客様のアンケートの中に、「香り」のニーズに対する声が多くなっていることが、独自調査で分かりました。「本麒麟」はそんなお客様のニーズに向き合い、香りに着目した、「本麒麟 香りの舞」の開発の着手に至りました。

✓ 11月の季節の代わりにこそ楽しんでほしい商品

秋も深まり冬にかけて、味わい深い食事が楽しめる11月だからこそ、秋冬の食事シーンに最も合う「IBUKI」の香りにフォーカスした期間限定品「本麒麟 香りの舞」を開発しました。

余韻まで味わえる「本麒麟 香りの舞」と一緒に、秋の夜長や冬の始まりを楽しんでいただくことができます。

✓ 開発に至るまで、半年間の議論。通常とは違う開発方法

通常の開発は、試験醸造を行いながら、狙いを定めていくことが多いのですが、今回の開発は、「本麒麟」らしいまさと何かを改めて深く考え、整理するところからスタートしました。「本麒麟」らしさを残しながら、香りに着目した期間限定品を開発するため、徹底的に議論をし尽くしてから、試験醸造に移りました。その結果、「本麒麟」らしいまさと上品な香りを両立できる、国産ホップ「IBUKI」の採用に至りました。

■ 「本麒麟」と「本麒麟 香りの舞」の最高の楽しみ方

✓ グラスを変えて香りの違いを。

「本麒麟」と「本麒麟 香りの舞」との違いを一緒に楽しみながら、飲んでもらいたいという想いで開発しております。

「本麒麟」は広口のストレートグラス、「本麒麟 香りの舞」はチューリップ型やワイングラスなどで飲むことで、よりそれぞれの味わいの違いを楽しんでいただくことができます。

✓ 温度を変えて香りの違いを。

冷蔵庫から出してすぐ、4℃くらいで飲んでいただくと、香りよりもどごしや味覚そのものを楽しんでいただけますが、8℃から13℃くらいまで温度が上がるのを待つと、より一層香りを感じられ、また違った楽しみ方を体験していただけます。

■ 「本麒麟 香りの舞」は食事シーンに合わせて楽しみを倍増

✓ 魚料理と一緒に食事をより華やかに

「本麒麟」の飲みごたえと和柑橘のような芳醇な香りを併せ持つ

「本麒麟 香りの舞」には、香りに合う白身魚のムニエルや、

麦の香ばしさに合う、甘辛く煮付けたぶり大根などと

一緒に飲んでいただくことで、より一層食事を楽しんでいただけたらと思います。



ねぎレモンソースのムニエル
出典：キリシタレポート

✓ 食後にワイングラスで余韻を楽しむ

食後に雰囲気を変えて、ワイングラスでお召上がりいただくことで、

国産ホップ「IBUKI」の香りを楽しんでいただくことができます。

秋の夜長を彩るのに、最適な一杯になると考えております。



白身魚のまごソース
出典：キリシタレポート

食事では料理ごとにペアリングを楽しんでいただき、食後はゆっくりと時間を味わいながら、さまざまなシーンで「本麒麟 香りの舞」を楽しんでいただけます。

■ 中味開発者が語る「本麒麟 香りの舞」への思い

「本麒麟」は、発売から5年、お客様からも愛されるブランドに成長してきました。ご愛飲頂いている今だからこそ、新たな側面から、お客様のおいしさに寄り添っていきたいという気持ちで初めての期間限定品に挑戦しています。我々にとって期間限定品の発売は大きなチャレンジであり、これから「本麒麟」に触れていただける、全てのお客様から愛されるブランドであるために、必要なことだと思っています。

その中で、「本麒麟」としては、毎年お客様の嗜好に寄り添いながら、おいしい本麒麟になっていきたいという思いと、お客様の嗜好に伴走しながら、ずっと選ばれ続ける相棒であるということが、目指すべき「本麒麟」像だと考えております。

ぜひ、「本麒麟 香りの舞」を飲んでいただいて、新たな「本麒麟」をお楽しみください。

商品概要

1.商品名	「本麒麟 香りの舞（期間限定）」
2.発売日	2022年11月8日（火）
3.発売地域	全国
4.容量・容器	350ml・缶、500ml・缶
5.価格	オープン価格
6.アルコール分	6%
7.酒税法上の区分	リキュール（発泡性）②
8.販売予定数	約36万ケース（4,500KL） ※大びん換算
9.製造工場	麒麟ビール仙台工場、名古屋工場、福岡工場



1.商品名	「本麒麟」
2.発売地域	全国
3.容量・容器	350ml缶、500ml缶
4.価格	オープン価格
5.アルコール分	6%
6.酒税法上の区分	リキュール（発泡性）②
7.販売予定数	約2,070万ケース（262,000KL） ※大びん換算
8.製造工場	麒麟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（全9工場）

