



～岩手県遠野産ホップの旬のおいしさが楽しめる、今しか飲めない一番搾り～  
**「一番搾り とれたてホップ生ビール」を期間限定で発売**  
 ～発売 17 年目で累計 3 億本<sup>※1</sup> 超え！今年も“とれたてホップ”のおいしさを～

麒麟ビール株式会社（社長 布施孝之）は、国内最大級のホップ産地であるビールの里・岩手県遠野市で今年収穫したばかりの生ホップを急速凍結して使用する「一番搾り とれたてホップ生ビール」を、11月4日（水）より期間限定で全国発売します。

※1：2019年末時点 350ml 缶換算

今年で発売 17 年目を迎える「一番搾り とれたてホップ生ビール」は、累計販売本数が 3 億本を超える、人気の「一番搾り」ブランドです。麦のおいしいところだけを搾る「一番搾り製法」が生み出す澄んだ麦のうまみをベースに、とれたてのホップのおいしさが感じられる、調和のとれた飲みやすい味わいが特長です。

ビールづくりにおいて、ホップは収穫後、品質を保つため乾燥させて使用するのが一般的ですが、当商品では水分が含まれている状態のとれたてのホップを生のまま凍結し、細かく砕いて使用する特許技術によって、フレッシュなホップの香りが生きています。日本で良質なホップが栽培されているからこそ可能な、世界でも例を見ないホップの使い方によって、とれたてのホップを使ったビールのおいしさを楽しむことができます。

麒麟ビールは 100 年以上前からホップの国内試験栽培を開始し、日本産ホップ育成の取り組みを進めてきました。遠野市をはじめとした東北のホップ農家とも半世紀以上にわたる契約栽培の歴史を経て、現在では日本産ホップの約 7 割を当社が購入しています。日本産ホップの生産量は 2008 年からおよそ 10 年間で 446t から 202t へと半減<sup>※2</sup>しており、遠野市のホップもピーク時の 6 分の 1 まで生産量が減少しています。当社は良質な日本産ホップの産地を守るため、遠野市と生産者の皆様、地域の皆様と連携し、ホップ農家への積極的な支援や、地元の大切な資産である日本産ホップの魅力を活用した地域活性化に取り組み、「遠野ホップ収穫祭」や「遠野ビアツーリズム」の実施など、さまざまな成果が生まれています。また直近 5 年間では、この取り組みに賛同いただいた 20 名（内 12 名がホップ農家）の方が遠野市へ移住されるなど、当社の取り組みは遠野市の日本産ホップを中心とした産業活性化に大きく寄与しています。

今後も日本産ホップにこだわってつくった「一番搾り とれたてホップ生ビール」の発売等を通じて、ビールの魅力化と地域活性化に取り組み、ビール市場を活性化していきます。

※2 出典：全国ホップ連合会「ホップに関する資料」

麒麟グループは、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	「一番搾り とれたてホップ生ビール」
2. 発売地域	全国
3. 発売日	2020年11月4日（水）
4. 容量／容器	350ml 缶、500ml 缶、中びん、大びん、7L 樽、15L 樽 ※ 東北地区（青森県、秋田県、岩手県、山形県、宮城県、福島県） 限定で、7L 樽、15L 樽を発売予定
5. 価格	オープン価格
6. アルコール分	5%
7. 販売予定数	約 46 万ケース（5,800KL）※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、神戸工場、福岡工場



以上

\*添付：商品概要（1 枚）

## 商品概要

「一番搾り とれたてホップ生ビール」は、とれたての生ホップを急速凍結して使用する、キリンの特許技術により実現したフレッシュなホップの香味を生かした商品です。ホップ収穫後に期間限定で発売する商品として今年で発売 17 年目を迎え、累計販売実績は 3 億本<sup>\*</sup>を突破しました。

※2019 年末時点 350ml 缶換算



### ●中味のポイント

- ・とれたてのホップのおいしさを感じられる、調和のとれた飲みやすい味わいです。

### ●パッケージ

- ・「一番搾り」ブランドの品質感をベースに、「とれたてのホップを使ったビールのおいしさ」と「今しか飲めない限定感」を伝えるデザインにしました。

### ●ホップへのこだわり

- ・今年とれたての岩手県遠野産ホップを、収穫後 24 時間以内に急速凍結<sup>\*</sup>させることで、ホップのみずみずしさを生かした商品に仕上げました。
- ・急速凍結したホップの使用によって、とれたてのホップのフローラルな香りを楽しむことができます。

※天候等により、変動の可能性があります。



## 「凍結ホップ」について

香りや苦味を与えることから「ビールの魂」とも言われる原材料「ホップ」。通常のホップ（ペレット）は、乾燥したハーブや草木を思わせる香りであるのに対し、生のまま凍結したホップは、青草や果実のような新鮮な香り成分がたくさん含まれており、フローラルな香りが際立ちます。日本で良質なホップが栽培されているからこそ可能な、世界でも例をみないホップの使い方です！

