

誰も知らない「一番搾り」誕生！新・一番搾り体験会

全国4都市で「一番搾り」が4年ぶりとなる大規模リアルイベントを開催！
とびきり※1おいしくなった「新・一番搾り」をサーバーから注ぎたてで味わえる
「誰も知らない一番搾り、誕生。新・一番搾り 1万人※2体験会」開催

4月20日（木）の東京会場を皮切りに、名古屋・福岡・大阪の4都市で開催！

東京では4月20日(木)～23日(日)の期間限定で、東京ミッドタウンアトリウム&コートヤード※3にて開催

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）」のリニューアルを記念し、「新・一番搾り」のおいしさで日本中にうれしさを広げていくために「誰も知らない一番搾り、誕生。新・一番搾り 1万人体験会」を、東京、名古屋、福岡、大阪の全国4都市で開催します。東京では、2023年4月20日（木）から23日（日）に東京ミッドタウン アトリウムとコートヤードにて、期間限定で実施いたします。

※1：自社内比較

※2：4都市体験会ご参加のお客様(推定)3,000人、全国9工場「一番搾り おいしさ実感ツアー」での「新・一番搾り」訴求期間中(3月7日～5月7日)の「新・一番搾り」お客様サンプリング配布数7000本以上

※3：4月20日（木）は、東京ミッドタウン コートヤードのみでの実施



会場イメージ

「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※4」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。今回、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。

今回、ビール好きの方はもちろん、最近ビールをあまり飲んでいない方まで、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くために、「一番搾り」のコミュニケーションの一環として「誰も知らない一番搾り、誕生。新・一番搾り 1万人体験会」を開催し、リニューアルを通じて「新・一番搾り」のおいしさで日本中にうれしさを広げ、コロナ禍で希薄になってしまった「人と人とのつながり」をつくっていきます。本体験会は、コロナ禍以降でキリンビールのブランド施策において最大規模のリアルイベントとなっており、より多くの方々に体験していただける機会となっています。

「誰も知らない一番搾り、誕生。新・一番搾り 1万人体験会」では、樽生のサーバー注ぎたての「新・一番搾り」を「一番搾り特製グラス」（300ml）でおつまみと合わせて一杯500円（税込）で味わうことができます。また、キリン社員3000人の思いを綴った「全国KIRIN社員メッセージボード」の展示や、「新・一番搾り」のおいしさ体験を記憶に残すためのプロのカメラマンによる「おいしさ実感撮影ブース」で撮影した写真データをプレゼントします。加えて、会場内で楽しむ様子を、指定のハッシュタグとともにSNSに投稿してくださった方に、限定メッセージ入り新・一番搾り350ml缶×1本をお渡しするなど、会場にお越しいただくことで「新・一番搾り」の魅力を存分に体験いただくことができる体験会となっています。

2023年4月20日（木）から東京ミッドタウン コートヤードで開催される東京会場を皮切りに、名古屋、福岡、大阪の全国4都市で開催します。「誰も知らない一番搾り、誕生。」と呼べるほどのとびきりおいしくなった「新・一番搾り」を体験できるこの機会に、久々に家族、友人、仲間を誘ってぜひお越しください。

※4：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

■ 提供内容

- 提供メニュー：・一番搾り（樽生）：特製グラス（300ml）1杯
・おつまみ：グリコ クラッツミニタイプ＜鶏のわさび醤油仕立て＞14g
（キリン 一番搾り醸造家監修）

- 価格：500円（税込）

※お一人様2杯までとさせていただきます。

※1杯ごとに500円（税込）をお支払いいただけます。



■ 各種コンテンツ詳細

■ 新・一番搾り おいしさ体験スペース

おつまみとともに特製グラスにて、樽生サーバーから注ぎたての「一番搾り」をご提供します。ご提供した「一番搾り」については、そのまま「新・一番搾り おいしさ体験スペース」にて楽しんでいただけます。

■ 新・一番搾り 全国KIRIN社員メッセージボード

今回のリニューアルでとびきりおいしくなった「一番搾り」への熱い思いを込めて、全国のキリン社員から寄せられた直筆メッセージをボードで掲出します。

■ 新・一番搾り 誰も知らないおいしさ発見スポット

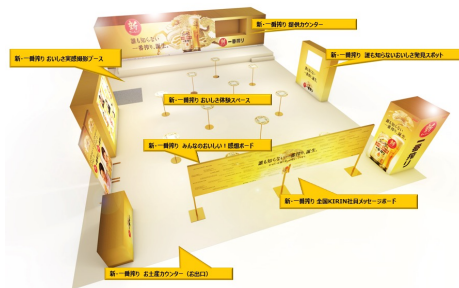
「新・一番搾り」のリニューアルポイントや、新CMの映像をご紹介します。

■ 新・一番搾り おいしさ実感撮影ブース

「新・一番搾り」のおいしさ体験を記憶に残すべく、プロのカメラマンによってお客様の記念撮影を実施し、撮影したデータをプレゼントいたします。

■ SNSへの投稿／感想ボードへの記入 それぞれで限定メッセージ入り新・一番搾り缶350ml×1本をお渡し

会場内で「新・一番搾り」を楽しむ様子を、指定のハッシュタグとともにSNSに投稿してくださった方に、御礼として限定メッセージ入り「新・一番搾り」350ml缶×1本をお渡しします。また、「新・一番搾り」を飲んだ感想をシールに書いて、会場内にある「新・一番搾り みんなのおいしい！感想ボード」に貼ってくださった方にも、御礼として限定メッセージ入り「新・一番搾り」350ml缶×1本をお渡しします。



会場イメージ



新・一番搾り おいしさ体験スペース



新・一番搾り 全国KIRIN社員メッセージボード

※イメージ

■ 実施概要

イベント名：「誰も知らない一番搾り、誕生。新・一番搾り 1万人体験会」

開催場所：全国4都市（東京、名古屋、福岡、大阪）

■ 東京開催

開催期間：2023年4月20日（木）～4月23日（日）12:00～20:00

場所：東京ミッドタウン アトリウム及びコートヤード

※4月20日（木）は、19:00～21:00に東京ミッドタウン コートヤードのみでの実施

※23日（日）は11:00～18:00まで

名古屋開催

開催期間：2023年4月29日（土）11:00～20:00

場所：ミッドランドスクエアB1F アトリウムイベントスペース

福岡開催

開催期間：2023年5月6日（土）11:00～20:00

場所：賑わい交流空間（博多駅前広場）

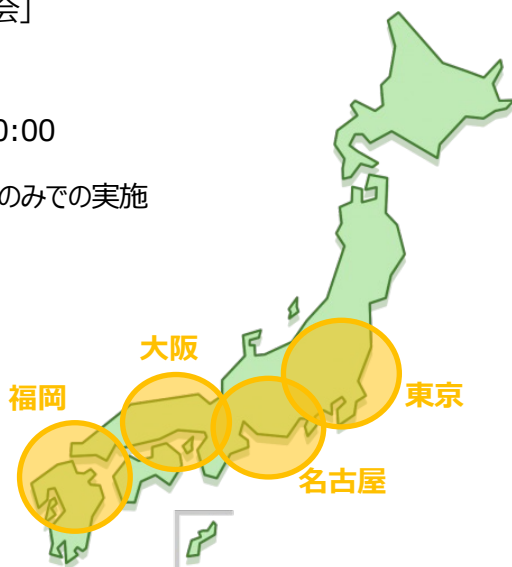
大阪開催

開催期間：2023年5月27日（土）12:00～20:00

場所：グランフロント大阪 北館1階 ナレッジプラザ

詳しくは、「キリン一番搾り」のブランドサイトをご覧ください。※全会場雨天決行

[https://www.kirin.co.jp/alcohol/beer/ichiban/experience/is taikenkai2023/](https://www.kirin.co.jp/alcohol/beer/ichiban/experience/is_taikenkai2023/)



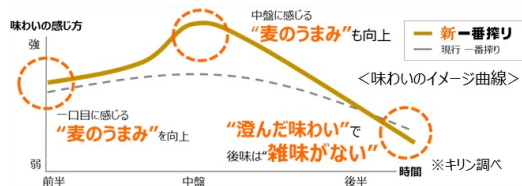
直近3回のリニューアルにおいて、最高の味覚上昇幅を実現し、まさにとびきりのおいしさに進化しました。

●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。

■ポイント1：麦本来のうまみを引き出し飲みごたえを向上
糖化の温度を上げることで、麦本来のうまみを引き出し、飲みごたえを向上させました。具体的には、一口目に感じる“麦のうまみ”と中盤に感じる“麦のうまみ”が今まで以上に向上しています。

■ポイント2：雑味・渋みを抑えた飲みやすい後口を実現
糖化工程を調整することで、渋みや雑味を抑え、飲みやすい後口を実現。澄んだ味わいに仕上げたことで、雑味のないすっきりとした後味になりました。



●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

	<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（9工場）

