

紅茶×国産素材×日本のものづくりの 「午後の紅茶 JAPAN BLEND & CRAFT」シリーズより 「桃香るアイ스티ー」が 5 月 20 日（火）より期間限定発売

キリンビバレッジ株式会社（社長 井上一弘）は、紅茶飲料売上本数 No.1 ブランド※1「キリン 午後の紅茶」から、「キリン 午後の紅茶 JAPAN BLEND & CRAFT 桃香るアイ스티ー」を、2025 年 5 月 20 日（火）より期間限定で全国にて新発売します。

※1 インテージ SRI+ 紅茶飲料市場 2024 年 1 月～12 月 累計販売本数

「午後の紅茶 JAPAN BLEND & CRAFT」シリーズは 2024 年 12 月より展開している CSV※2 商品です。「紅茶」※3「国産素材」※3「日本のものづくり」を掛け合わせ、紅茶の新たな魅力とおいしさを提案しながら、国産素材の魅力と認知拡大を目指します。

※2 Creating Shared Valueの略。お客様や社会と共有できる価値の創造

※3 国産素材の茶葉、果汁あるいはエキスを一部ブレンド



「キリン 午後の紅茶 JAPAN BLEND & CRAFT 桃香るアイ스티ー」は、鹿児島県産紅茶葉を51%使用し、山梨県産ももエキス※4（無果汁）を加えた、桃の芳潤な香りと紅茶の豊かな香りが楽しめる無糖のアイ스티ーです。本商品では、日本茶を作る工程で用いられる「火入れ製法」を取り入れることで、茶葉の豊かなコクを引き出し、さらに、一般的な日本茶の抽出温度を参考に、低温で茶葉のうまみを引き出す抽出製法を採用することで、紅茶葉本来のうまみを引き出し、うまみを感じながらもすっきりとした後味を実現しています。

※4 ももエキスは果汁ではなく、果実から抽出した香味成分

2025 年の「午後の紅茶」は、“紅茶の幸せを広げるブランド”として、人と社会を健やかにする商品や健康・コミュニティ・環境への取り組みなどを通じて、お客様と社会に幸せを届けていきます。

「キリン 午後の紅茶 JAPAN BLEND & CRAFT 桃香るアイ스티ー」について

●中味について

- ・ 渋みが少なく、うまみと甘みが特長の鹿児島県産紅茶葉を51%使用しました。
- ・ 日本茶を作る工程で用いられる「火入れ製法」を採用することで、茶葉の豊かなコクを引き出しました。※5
- ・ 通常より低い温度で丁寧に抽出する製法によって、紅茶葉本来のうまみとすっきりとした後味を実現しました。
- ・ すっきりと芳潤な香りが特長の山梨県産ももエキス（無果汁）※4と、桃と紅茶の香りを引き立てる役割として、金木犀の香りを隠し香として加えました。

※5 鹿児島県産紅茶葉のみ

●パッケージについて

- ・ 素材の品質感と日本らしいこだわりを分かりやすく表現した、和モダンなテイストのパッケージです。



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
- 2.容量・容器
- 3.発売地域
- 4.発売日
- 5.価格（消費税抜き希望小売価格）

「キリン 午後の紅茶 JAPAN BLEND & CRAFT 桃香るアイ스티ー」
500ml・ペットボトル
全国
2025 年 5 月 20 日（火）
190 円

以上

（本件お問い合わせ先）

キリンホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション部
東京都中野区中野 4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028 メールアドレス kirin-cc@kirin.co.jp