

「キリン一番搾り 糖質ゼロ」をリニューアル

2つの製法変更により、飲みごたえ・飲みやすさがさらに進化！

キリンビール株式会社（社長 堀口英樹）は、国内で初めて^{※1}ビールカテゴリーで「糖質ゼロ^{※2}」を実現した「キリン一番搾り 糖質ゼロ（以下、「一番搾り 糖質ゼロ」）」を、中味・パッケージともに6月製造品より順次リニューアルします。

※1 ビールで糖質ゼロを実現した国内で初めての缶商品（Mintel GNPDを用いた当社調べ）

※2 食品表示基準による

糖質オフ・ゼロ系ビール類市場は、お客様の健康意識の高まりや糖質オフ・ゼロ系ビールに対して「おいしくなっている」「流行っている」イメージが高まっていることを背景^{※3}に、堅調に推移しています^{※4}。「一番搾り 糖質ゼロ」は2020年に発売以降、「おいしさ」と「糖質ゼロ」を両立した商品として多くの方から支持をいただいており、累計販売本数が7億本^{※5}を突破しました。さらにおいしくなった今回のリニューアルを機に、より多くのお客様のトライアル促進を図っていきます。

※3 キリンビール調べ

※4 インタージ SRI+ 期間：2020年1月～2024年12月

※5 2020年10月の発売以来2025年1月末時点（350ml換算）

今回のリニューアルでは、製造過程における2つの製法を変更することで、ビールならではの飲みごたえを高めながら、飲みやすく飲み飽きない味わいを実現しました。1つ目は、今回新たに採用した^{※6}「ダブルデコクション製法」^{※7}です。原料の麦芽成分を引き出すことで、ビールならではのコクや飲みごたえを向上させました。2つ目は、ホップ配合量の変更です。使用するホップの種類を新たに追加することで、華やかな香りを高め、飲みやすく飲み飽きない味わいも強化しました。またパッケージは、「おいしい」「高品質」なイメージを高め、より洗練された品質の良さを感じさせるデザインに進化しました。

※6 「一番搾り 糖質ゼロ」史上において

※7 麦芽の一部を煮沸させる工程を2回繰り返す製法

「一番搾り 糖質ゼロ」は「おいしい好きのすべての人の今日のよろこびになる」ことを目指すブランドです。今後もお客様がビールカテゴリーに最も期待する「一番搾り」ブランドならではの「おいしさ」を提供し、健康ニーズに対応する新たな選択肢として、ビールカテゴリーを活性化していきます。

●中味

ビールならではの飲みごたえを高めながら、飲みやすく飲み飽きない味わいを強化。

- ・ キリンビールの糖質オフ・ゼロ系ビール類商品で唯一の「ダブルデコクション製法」を採用
- ・ 使用するホップの種類を新たに追加

●パッケージ

「おいしい」「高品質」なイメージを高め、より洗練された品質の良さを感じさせるデザインに進化。

- ・ 「KIRIN'S PRIME BREW」の文字と「聖獣」の色味変更で金色の印象を強化
- ・ 各要素の大きさや配置を調整し、余白のある洗練感を強化



表面

裏面

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 糖質ゼロ」
2. 発売地域	全国
3. 発売日	2025年6月製造品より順次切り替え
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	5%
7. 純アルコール量	350ml 缶：14g、500ml 缶：20g
8. 酒税法上の区分	ビール
9. 製造工場	キリンビール仙台工場、取手工場、滋賀工場、神戸工場

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/>