

岩手県遠野市で収穫した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（期間限定）」を発売

キリンビール株式会社（社長 堀口英樹）は、国内最大級のホップ産地である岩手県遠野市で、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（期間限定）」を、11 月 4 日（火）より全国発売します。

「一番搾り とれたてホップ生ビール（期間限定）」は、麦のおいしいところだけを搾る「一番搾り製法※1」でつくる、「一番搾り」ブランドからの限定商品です。今年で発売 22 年目を迎え、累計販売数量は 3.9 億本※2 を突破するなど、多くのお客様に支持されています。同じ「一番搾り製法」でつくられる「キリン一番搾り生ビール」と共に当商品をお楽しみいただくことで、お客様にビールのさらなる魅力をお伝えし、ビールを通じた幸せをお届けしていきます。

※1 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

※2 2024 年末時点 350ml 缶換算

当社と遠野市は、1963 年にホップの契約栽培をスタートさせ、地元の大切な資産であるホップの魅力を最大限に活用する取り組みを続けています。高齢化に伴い農家の数は年々減少し、ホップ生産量も 30 年前に比べて約 9 分の 1 にまで減少していることが課題となっています。当社は 2004 年より当商品を発売し、ホップの力で生産地域を元気づけたいという思いをもとに遠野市と協働してきました。

また、日本産ホップの後継者不足を食い止めるべく、地域外からの新しい人材を受け入れるなど未来のまちづくりに取り組む「ビールの里構想」に 2007 年より参画しています。持続可能なホップ生産地の確立を目指して地域の皆さまと挑戦を続け、近年は新規就農者が増加するなど、取り組みの成果も出始めています。

当社は、「一番搾り とれたてホップ生ビール（期間限定）」の発売を通じ、日本産ホップを使ったビールのおいしさと生産者の思いをお客様に伝えていくことで、地域活性化を目指すとともに、ビール市場の活性化に貢献していきます。

●中味について

・とれたてのホップの旬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です。

●パッケージについて

・「一番搾り」らしい「おいしさ・品質感」のイメージを強化し、「今しか飲めない、とれたてホップの旬のおいしさ」を表現しました。

●ホップ・製法へのこだわり

- ・2025 年に岩手県遠野市で収穫したばかりの生ホップを収穫後 24 時間以内に凍結して使用しています。
- ・麦のおいしいところだけを搾る、「一番搾り製法」を採用しています。



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	「キリン一番搾り とれたてホップ生ビール（期間限定）」
2. 発売地域	全国 ※ 7L 大樽、15L 大樽は東北地区（青森県、秋田県、岩手県、山形県、宮城県、福島県）限定
3. 発売日	2025 年 11 月 4 日（火）
4. 容量・容器	350ml・缶、500ml・缶、中びん、大びん、7L・大樽、15L・大樽
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. 製造工場	キリンビール北海道千歳工場、仙台工場、横浜工場、神戸工場、福岡工場

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/>