

2025 年 10 月 31 日

“果実とお酒だけでつくる”「キリン 本搾りTM チューハイ」 おいしさへのこだわりがより伝わるパッケージにリニューアル！

キリンビール株式会社（社長 堀口英樹）は、「キリン 本搾りTM チューハイ グレープフルーツ/レモン/ピンクグレープフルーツ/オレンジ/ライム」（350ml 缶・500ml 缶）のパッケージを「キリン 本搾りTM（以下、本搾りTM）」ブランドならではの“果実とお酒だけでつくる” 果実そのままのおいしさがより伝わるデザインに 11 月製造品より順次リニューアルします。



近年、生活の質への意識の変化から原材料や製法へ注目が集まり、RTD^{※1} 商品においても、「せっかくならいものを選びたい」というニーズが経年的に高まっていることがわかっています。「本搾りTM」は 2003 年の誕生以来、“果実とお酒だけでつくる”、香料・酸味料・糖類無添加の製法を守り続けてきました。この素材と製法へのこだわりを「本搾りTM」ならではの価値として評価をいただいています。

※1 Ready to Drink の略。栓を開けてそのまま飲めるアルコール飲料

今回、「キリン 本搾りTM チューハイ グレープフルーツ/レモン/ピンクグレープフルーツ/オレンジ/ライム」のパッケージをより「シンプルな品質の良さ」「果実のみずみずしいおいしさ」が感じられるデザインにブラッシュアップしました。パッケージで「本搾りTM」ならではのおいしさを伝達することで、お客様のニーズを捉え、これまで「本搾りTM」を飲んだことのないお客様にもお手に取っていただき、飲用機会の拡大を図ります。

「本搾りTM」ブランドは、誕生以来守り続けてきた「“果実とお酒だけでつくる”おいしく果実を味わえるお酒で、お客様の今日をしあわせで満たす」ことを目指します。

●中味について ※中味は現行品から変更なし

グレープフルーツ：グレープフルーツのすっきりとしたおいしさ。（果汁 28%）

レモン：レモンの酸味と爽やかなおいしさ。（果汁 12%）

ピンクグレープフルーツ：ピンクグレープフルーツを主に使用した、フルーティなおいしさ。（果汁 29%）

オレンジ：オレンジの果実味と程よい酸味が楽しめるジューシーなおいしさ。（果汁 45%）

ライム：爽快なライムのおいしさ。（果汁 15%）

●パッケージについて

・背景色と果実の色味を明るくし、要素をよりシンプルにすることで、「本搾りTM」らしい「シンプルな品質の良さ」を感じさせるデザインにブラッシュアップしました。

・リアルに描かれた果実イラストと液面で「果実のみずみずしいおいしさ」を表現しました。

・「本搾りTM」ロゴの下に「果実とお酒だけでつくる」コピーを入れることでブランドのこだわりを伝達します。

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 | ①「麒麟 本搾り TM チューハイ グレープフルーツ」
②「麒麟 本搾り TM チューハイ レモン」
③「麒麟 本搾り TM チューハイ ピンクグレープフルーツ」
④「麒麟 本搾り TM チューハイ オレンジ」
⑤「麒麟 本搾り TM チューハイ ライム」 |
| 2. 発売日 | 2025 年 11 月製造品より順次リニューアル |
| 3. 発売地域 | 全国 |
| 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 | ①②⑤ 6%、③④ 5% |
| 7. 純アルコール量 | ①②⑤ 350ml 缶：16.8g、500ml 缶：24g
③④ 350ml 缶：14g、500ml 缶：20g |
| 8. 製造工場 | ①②⑤ 麒麟ビール仙台工場、取手工場、名古屋工場、岡山工場/
麒麟デスティラリー富士御殿場蒸溜所（予定）
③ 麒麟ビール仙台工場、岡山工場/麒麟デスティラリー富士御殿場蒸溜所（予定）
④ 麒麟ビール仙台工場/麒麟デスティラリー富士御殿場蒸溜所（予定） |

以上

（お客様お問い合わせ先）

麒麟ホールディングス株式会社 麒麟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/>