

温度によって色が変わる示温インキを缶商品で初使用！

「一番搾りブランド」より、春デザイン缶を限定発売

キリンビール株式会社（社長 堀口英樹）は、「一番搾り 限定春示温インキデザイン缶」、「一番搾り 糖質ゼロ 限定春示温インキデザイン缶」、「一番搾り ホワイトビール 限定春示温インキデザイン缶」（350ml 缶、500ml 缶）を 2026 年 2 月 3 日（火）より全国で期間限定発売します。

「キリン一番搾り生ビール（以下、一番搾り）」は、麦のおいしいところだけを搾る「一番搾り製法※¹」でつくるビールとして、発売から 36 年目を迎えました。今年 4 月には軽やかで飲みやすいおいしさのホワイトビールとして、新たに「キリン一番搾り ホワイトビール（以下、一番搾り ホワイトビール）」を発売し、6 月には「おいしさ」と「糖質ゼロ※²」を両立したビールとしてご支持いただいている「キリン一番搾り 糖質ゼロ（以下、一番搾り 糖質ゼロ）」をリニューアルして、ブランドはさらに好調に伸長し、多くのお客様に「一番搾り」のおいしさをお楽しみいただいています。

※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 食品表示基準による

今回発売する限定商品では、当社缶商品では初めて温度によって色が変化する示温インキを使用し、「一番搾り」ブランドらしい品質感をベースに、桜を華やかに表現しました。例年以上に春への期待感や春を迎えるうれしさを高め、お客様に手に取っていただくきっかけを創出します。

「一番搾り」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。当社は今後も「一番搾り」ブランドのおいしさを通じて、ビールカテゴリーのさらなる魅力化・活性化を推進していきます。

●パッケージ

・「一番搾り」、「一番搾り 糖質ゼロ」、「一番搾り ホワイトビール」の品質感をベースに桜を華やかに表現し、春への期待感を高められるデザインです。

・今年は新たに、温度によって色が変わる示温インキを一部使用。約 10℃まで冷やすことで、桜の花びらやアイコンがピンク色に発色します。

●中味 ※いずれの商品も中味は通常の商品と同じです。

・「一番搾り」は麦本来のうまみを感じられる、調和のとれた飲みやすい味わい。

・「一番搾り 糖質ゼロ」は酸味・雑味を抑え、麦のうまみを高めたビールらしい飲みごたえのある味わい。

・「一番搾り ホワイトビール」は小麦※³のやわらかで繊細なうまみを感じられる、飲みやすいおいしさ。

※³ 小麦麦芽一部使用



記

- | | |
|-----------|--|
| 1. 商品名 | ①「一番搾り 限定春示温インキデザイン缶」
②「一番搾り 糖質ゼロ 限定春示温インキデザイン缶」
③「一番搾り ホワイトビール 限定春示温インキデザイン缶」 |
| 2. 発売地域 | 全国（事前予約受注） |
| 3. 発売日 | 2026 年 2 月 3 日（火） |
| 4. 容量・容器 | ①②350ml 缶・500ml 缶、③350ml 缶 |
| 5. 価格 | オープン価格 |
| 6. アルコール | 5% |
| 7. 純アルコール | 350ml 缶：14g、500ml 缶：20g |
| 8. 製造工場 | ①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
②キリンビール仙台工場、取手工場、滋賀工場、神戸工場
③キリンビール取手工場、滋賀工場、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

キリンホームページ www.kirin.co.jp * ホームページから商品画像を取得できます