

「飲みやすく、飲み飽きない」味わいをさらに進化「麒麟一番搾り生ビール」リニューアル ビールがより身近になる今、価値を高め市場の活性化へ

麒麟ビール株式会社（社長 堀口英樹 以下、麒麟ビール）は、当社のフラッグシップブランド「麒麟一番搾り生ビール（以下、一番搾り）」を中味・パッケージともにリニューアルし、8月製造品より全国で順次切り替えます。^{※1}

※1 3Lペットボトルは中味の変更のみ

「一番搾り」は1990年の発売当時から「おいしいビールのもたらすうれしさで日本を明るくする」という志のもと、35年以上続けてきた、麦のおいしいところだけを搾る独自の「一番搾り製法^{※2}」でつくるビールとして多くのお客様から好評をいただいています。ビールは今年10月の酒税法改正により、さらに手に取りやすく身近な存在となる大きな節目を迎えます。こうした市場環境の変化を踏まえ、満を持して「一番搾り」をリニューアルし、おいしさにさらに磨きをかけ、より多くの方にビールならではの魅力を感じていただくことで、ビールカテゴリーの価値向上を図ります。

※2 麦汁ろ過工程において最初に流れ出る一番搾り麦汁のみを使う製法

本リニューアルでは、「一番搾り製法」と麦芽100%による麦のうまみが感じられる満足感を維持しながら、麒麟ビール伝統のザーツホップやヘルスブルッカーホップのホップ配合の最適化をするとともに、糖化方法をインフュージョン法に変更したことで、より飲みやすく、飲み飽きない味わいを実現しました。また、酒税法改正のタイミングにあわせ、ビールの魅力をより実感いただける新しいコミュニケーション施策を2024年の「一番搾り」リニューアルを上回る規模で実施します。

「一番搾り」のリニューアルにあわせ、新たなビール体験をお届けする、「極みの泡タップ」を活用したサーバーから注ぐ「極みの泡 一番搾り」を、麒麟ビール全国9工場の工場見学で10月より提供を開始予定です。^{※3}本取り組みは、麒麟ビールがこれまで進めてきたイノベーションをさらに進化させるものです。「極みの泡タップ」は、13年にわたる開発期間を経て実現した技術で、空気中の窒素を活用することにより、窒素ガスポンプを使用せずに、きめ細かい泡を生み出します。これにより、従来にはないもっちりとなめらかな口当たりの泡が「一番搾り」の麦のうまみをより引き立て、「泡までおいしい」ビール体験を実現します。

※3 提供開始時期は変更になる可能性があります

「一番搾り」はおいしいビールの魅力を、今の時代に合わせて大きく高め、お酒・ビール市場の明るい未来に貢献します。

<リニューアル概要>

●中味について

麦本来のうまみが感じられる、調和のとれた飲みやすい味わいです。ザーツホップやヘルスブルッカーホップのホップ配合の最適化と糖化法をインフュージョン法に変更することで、「一番搾り製法」と麦芽100%による満足感を維持しながら、より飲みやすく飲み飽きない味わいに進化させました。

■パッケージについて

「おいしい」「高品質」を強みとする現行デザインから、全体の余白感を高め、「一番搾り」ならではの澄んだしずくの印象をブラッシュアップすることで、「今の時代に合っている」というイメージをさらに強化しました。



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 | 「麒麟一番搾り生ビール」 |
| 2. 発売地域 | 全国 |
| 3. 発売日 | 2026年8月製造品より順次切り替え |
| 4. 容量・容器 | 135ml・缶、250ml・缶、350ml・缶、500ml・缶、小びん、中びん、大びん、 慶祝ラベル中びん、7L・樽、15L・樽、20L・樽、3L・ペットボトル |
| 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、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

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/>