

今年とれたての、岩手県遠野産ホップの旬のおいしさが楽しめる  
**「一番搾り とれたてホップ生ビール」を期間限定で発売**  
～1-7月も前年比 110%<sup>※1</sup>と好調の「一番搾り」から今年も限定発売～

キリンビール株式会社（社長 布施孝之）は、国内最大級のホップ産地であるビールの里・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」を、11月2日（火）より期間限定で全国発売します。

※1 「キリン一番搾り生ビール」（缶）出荷実績（350ml換算）

今年で発売 18 年目を迎える「一番搾り とれたてホップ生ビール」は、1-7月も前年比 110%と大変好評いただいている「一番搾り」からの限定商品で、今年収穫のホップを収穫後 24 時間以内に凍結<sup>※2</sup>し、生ホップの香りの良さを閉じ込めた、今しか飲めない特別な「一番搾り」です。

※2 天候などにより、変動の可能性がある

ビールづくりにおいて、ホップは収穫後、品質を保つために乾燥させて使用するのが一般的ですが、当商品は収穫したばかりのみずみずしいホップを、当社の特許技術を用いて水分を含んだ生の状態で急速凍結させて使用しています。生そのまま凍結したホップは、青草や果実のような新鮮な香り成分がたくさん含まれており、フローラルな香りが際立ちます。世界でも例を見ないホップの使い方によって、とれたてのホップを使ったビールのおいしさを存分に楽しむことができます。

キリンビールは100年以上前からホップの国内試験栽培を開始し、日本産ホップの生産地と共に、ビールの魂であるホップにこだわり、ビールづくりを行ってきました。現在、日本産ホップの約7割を当社が購入しています。当社は、日本産ホップの将来にわたる持続的生産体制の確立を通じて地域活性化を目指す遠野市と共に、地元の大切な資産であるホップの魅力を最大限に活用して未来のまちづくりに取り組む「ビールの里構想」を2007年からスタートしました。

「ホップの里からビールの里へ」を合言葉に、遠野市が新しいビール文化を醸成し、世界に発信していく未来を目指して、地域の皆さんと挑戦を続けています。遠野産ホップをふんだんに使用した「一番搾り とれたてホップ生ビール」の発売を通じ、日本産ホップの魅力や可能性を伝えて地域活性化を目指すとともに、ビール市場を活性化していきます。

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    | 「一番搾り とれたてホップ生ビール」  |
| 2. 発売地域   | 全国  |
| 3. 発売日    | 2021年11月2日（火）   |
| 4. 容量／容器  | 350ml 缶、500ml 缶、中びん、大びん、7L 大樽、15L 大樽<br>※東北地区（青森県、秋田県、岩手県、山形県、宮城県、福島県）<br>限定で、7L 大樽、15L 大樽を発売予定 |
| 5. 価格     | オープン価格  |
| 6. アルコール分 | 5%  |
| 7. 販売予定数  | 約 40 万ケース（5,100KL）※大びん換算  |
| 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、<br>神戸工場、福岡工場   |



以上

\*添付：「一番搾り とれたてホップ生ビール」商品概要（1枚）

### （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/>

## 「一番搾り とれたてホップ生ビール」商品概要

「一番搾り とれたてホップ生ビール」は、収穫したばかりの生ホップを急速凍結する当社の特許技術により、フレッシュなホップの香味を感じられる商品です。2004年の発売以降今年で18年目を迎え、累計販売実績は3.3億本<sup>※</sup>を突破するなど、多くのお客様に支持されています。

※2020年末時点 350ml 缶換算



### ●中味のポイント

・とれたてのホップのおいしさを感じられる、調和のとれた飲みやすい味わいです。

### ●パッケージ

・「一番搾り」ブランドの品質感をベースに、「とれたてのホップを使ったビールのおいしさ」と「今しか飲めない限定感」を伝えるデザインにしました。

### ●ホップへのこだわり

- ・今年とれたての岩手県遠野産ホップを、収穫後24時間以内に急速凍結<sup>※</sup>させることで、ホップのみずみずしさを生かした商品に仕上げました。
- ・急速凍結したホップの使用によって、とれたてのホップのフローラルな香りを楽しむことができます。

※天候などにより、変動の可能性がある



### 「凍結ホップ」について

香りや苦味を与えることから「ビールの魂」とも言われる原料「ホップ」。通常のホップ（ペレット）は、乾燥したハーブや草木を思わせる香りであるのに対し、生のまま凍結したホップは、青草や果実のような新鮮な香り成分がたくさん含まれており、フローラルな香りが際立ちます。日本で良質なホップが栽培されているからこそ可能な、世界でも例を見ないホップの使い方です。

