

～100年以上のビールづくりで培った醸造技術を生かした「麒麟百年」ブランドから新フレーバー～ 「麒麟百年 グレープフルーツサワー」新発売

麒麟ビール株式会社（社長 堀口英樹）は、当社が100年以上のビールづくりで培ってきた醸造技術と、「氷結®」ブランドなど多くのお客様からご支持をいただいているRTD^{※1}のブレンド技術を融合して完成した「麒麟百年」ブランドから、新たに「麒麟百年 グレープフルーツサワー」（350ml缶・500ml缶）を8月29日（火）より全国発売します。

※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

RTD市場は中長期的に伸長傾向^{※2}にあり、2026年10月の酒税改正まで現行の税率が維持されることを背景に、さらに注目が集まっています。このように市場が拡大する中でお客様がRTDに求めるニーズは多様化しており、「本格的」で“報酬感”のあるお酒への期待が高まっています。4月に発売した「麒麟百年 極み檸檬サワー」は、「本格的な感じ」、「品質が良さそう」といった印象が特長^{※3}で、好評をいただいています。

今回発売する「麒麟百年 グレープフルーツサワー」は、キリングループの強みである発酵技術を生かして、麒麟ビール初^{※4}となるビール酵母で発酵させたグレープフルーツ果汁を一部使用し、100回以上の試作を繰り返して実現した芳醇な果実感とうまみ、なめらかな口当たりが特長のお酒としての満足感と飲みやすさを両立した本格的なグレープフルーツサワーです。

なお、味覚特長を実現するにあたり、「麒麟百年 極み檸檬サワー」でも好評をいただいている「発泡性アルコール飲料で、『炭酸による刺激感や爽快感が抑制されたまろやかな口当たり』と、『柑橘香の良好な香り立ち』を両立する技術」として特許出願中の製法を引き続き採用しました。

※2 キリンビール推計

※3 キリン調べ

※4 ビール酵母で発酵させたグレープフルーツ果汁をRTDで使用するのは麒麟ビール初

「麒麟百年」は、丁寧を尽くしたものづくりで、お客様に「飲むよろこび」をお届けすることを目指すブランドです。

麒麟ビールの伝統と技術、ものづくりとお客様に向き合う姿勢により完成した本格的なRTDを発売することで、RTD市場のさらなる活性化を目指します。

●中味について

・ホワイトグレープフルーツとピンクグレープフルーツの2色の果汁をベースに、ビール酵母で発酵させたグレープフルーツ果汁を一部使用することで、深みのある色合いにもこだわりながら、果実本来の「甘み・酸味・苦み」が調和した、「麒麟百年」らしい複層的で奥行きのある味わいを実現しました。グレープフルーツサワー好きの方も、普段あまり飲まない方もおいしくお楽しみいただける味わいです。

・なお、当商品においては新たに「糖類とナトリウムを含有するアルコール飲料において、後味の苦味を軽減する技術」として特許出願中の技術を採用しました。果実本来の味わいが引き立つ香味設計を行っています。

●パッケージについて

・グレープフルーツの芳醇なおいしさが感じられるピンクゴールドをキーカラーとして、麒麟ビールの百年を超える歴史と技術に基づく、お酒としての正統性とおいしさを表現しました。



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 | 「麒麟百年 グレープフルーツサワー」 |
| 2. 発売日 | 2023年8月29日（火） |
| 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 | 5% |
| 7. 純アルコール量 | 350ml缶：14g、500ml缶：20g |
| 8. 製造工場 | 麒麟ビール仙台工場、取手工場、名古屋工場、岡山工場、
麒麟ディスティラリー富士御殿場蒸溜所 |

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 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/>