

# 史上初<sup>※1</sup>！お腹まわりの脂肪を減らすノンアルコール・ビールテイスト飲料 「キリン カラダ FREE（キリン カラダフリー）」 発売から約1年で販売数量4,000万本を突破！

※1 熟成ホップ由来苦味酸（じゅくせいほっぷゆらいくみさん）を機能性関与成分として初めて販売された商品

キリンビール株式会社（社長 布施孝之）は、2019年10月15日（火）に発売した史上初となる「熟成ホップ由来苦味酸」を使用した、お腹まわりの脂肪を減らす<sup>※2</sup> ノンアルコール・ビールテイスト飲料の機能性表示食品「キリンカラダ FREE（キリン カラダフリー）」の販売数量が、発売から約1年となる2020年10月上旬<sup>※3</sup>に約4,000万本<sup>※4</sup>を突破しました。

※2 本品は肥満傾向な方に適しています。バランスの良い食事と適度な運動を

※3 10月9日（金）時点

※4 350ml 缶換算

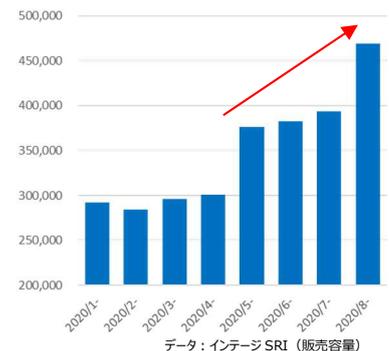
当商品は、当社が10年以上かけて開発したビールの原材料でもあるホップから生まれた「熟成ホップエキス」を使用しています。当社が発見したのは、熟成させたホップの苦味成分である「熟成ホップ由来苦味酸」の存在と機能性です。苦みが少ないため、食品への展開がしやすく、また体脂肪を低減させる効果があることを発見しました。成人のおよそ7割<sup>※5</sup>が気にしているといわれているお腹まわりの脂肪を減らすという機能性と、継続的に飲み続けられるようなすっきりとした味わいが支持されています。

※5 当社調べ

ノンアルコール・ビールテイスト飲料市場は、今年の1月-9月累計で対前年1割増<sup>※6</sup>と好調に推移しています。中でも機能性の商品は前年のおよそ3倍<sup>※6</sup>と特に緊急事態宣言以降は急激な伸長を見せており、カテゴリ内で占める割合<sup>※6</sup>も、2018年は5%程度だったにもかかわらず、9月末時点で20%強に拡大しています。健康志向の高まりもあり、ノンアルコール・ビールテイスト飲料は、“お酒が飲めない時に仕方なく飲む”といった消極的飲用から、“飲みたい時に選択して飲む”といった積極的飲用のカテゴリに進化しています。

※6 インテージ SRI 調べ

(万L) 機能性ノンアルコールビール 販売推移



「キリン カラダ FREE」は、直近でますます高まっている健康志向に加え、年末年始にかけお酒を飲む機会が増えてお腹まわりの脂肪が気になるこれからの時期に、さらなる飲用層の拡大を図っていきます。

## ■ 好調の要因

①「お腹まわりの脂肪を減らす」という分かりやすい機能がお客様の健康志向の高まりに合致。

### ノンアルコールユーザーの取り込みにも成功！

数あるノンアルコール・ビールテイスト飲料商品の中でも唯一の「お腹まわりの脂肪を減らす」という機能が支持されています。購入者の約3分の1<sup>※7</sup>は、これまでノンアルコール飲料を飲用していなかった方で、日ごろ特定保健用食品や機能性表示食品の炭酸飲料・茶系飲料などを飲用していた健康意識の高い方であったり、逆にカロリーの高い食品を食べる際に一緒に飲むなど、お客様それぞれの健康志向にマッチし、従来からのノンアルコールユーザーに加え、カテゴリ外からの流入も見られます。

※7 インテージ SCI

②続けられるおいしさ！飲用者の9割が継続飲用意向。

当商品は腹部の総脂肪面積が減少することが、臨床試験にて確認されています。そのため継続飲用を推奨しています。習慣的に飲用できるよう、すっきりとゴクゴク飲める爽快な味わいにこだわりました。当社調べでは、飲用者の90%以上が「おいしい」と回答いただくなど、味覚が大変好評です。

飲用者の9割は継続飲用意向があり、お客様の日常への定着を目指します。



キリングroupは、自然と人を見つめるものづくりで、「食と健康」の新たなよるこびを広げ、こころ豊かな社会の実現に貢献します。

## 記

- |           |                           |
|-----------|---------------------------|
| 1. 商品名    | 「キリン カラダFREE（キリン カラダフリー）」 |
| 2. 発売地域   | 全国                        |
| 3. 発売日    | 2019年10月15日（火）            |
| 4. 容量／容器  | 350ml 缶                   |
| 5. 価格     | オープン価格                    |
| 6. アルコール分 | 0.00%                     |
| 7. 製造工場   | キリンビール滋賀工場                |
| 8. 届出番号   | D421                      |

### 【機能性表示食品】

届出表示：本品には熟成ホップ由来苦味酸が含まれるので、お腹周りの脂肪（体脂肪）を減らす機能があります。

- ・本品は、国の許可を受けたものではありません。
- ・本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。
- ・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

以上

添付資料・・・「熟成ホップ」について

## 【熟成ホップとは？】

**キリンの研究で熟成させたホップに体脂肪を低減させる効果があることを発見。さらに「熟成ホップエキス」として量産化に成功！**

### ■ なぜ熟成なのか？

ホップには、さまざまな成分が含まれており、キリンはその数多くの効果を発見してきました。

そして今回発見したのは「**熟成させたホップの苦味成分**」の存在と機能性でした。新鮮なホップには「 $\alpha$ 酸」という苦味成分が含まれており、ビール醸造の過程で「イソ $\alpha$ 酸」に変化します。このイソ $\alpha$ 酸はさまざまな効果、作用が期待されるものの、苦味が非常に強いもので実用化への課題とされてきました。

そこで着目したのが古くから苦味をまろやかにすると言われていた熟成したホップです。

熟成ホップに含まれる成分を調べたところ、新鮮なホップにはない未知の成分を発見したのです。これを「熟成ホップ由来苦味酸」と名付け、研究を続けていくと、**イソ $\alpha$ 酸より苦くない**上に、**体脂肪を低減させる効果がある**ことを発見したのです。



### ■ 量産化を可能にした新技術



抽出した熟成ホップエキス

熟成ホップエキスを開発するために確立した「加熱熟成技術」という効率的にホップを熟成させる新技術。それは、従来では常温で膨大な時間をかけて熟成していたものを、温度と時間を調整した特定の条件で加熱熟成することで、機能をそのままにホップの苦味を低減する技術。熟成期間を従来の約 100 分の 1（数日間）に短縮することに成功し、さらに、さまざまな飲料や食品に展開できるよう、熟成ホップを水で抽出してエキス化しました。こうして、熟成ホップ由来苦味酸を含む新素材「熟成ホップエキス」の量産が可能になりました。

## 【熟成ホップの機能について】

# 体脂肪（内臓脂肪＋皮下脂肪）を減らす、その実力は？

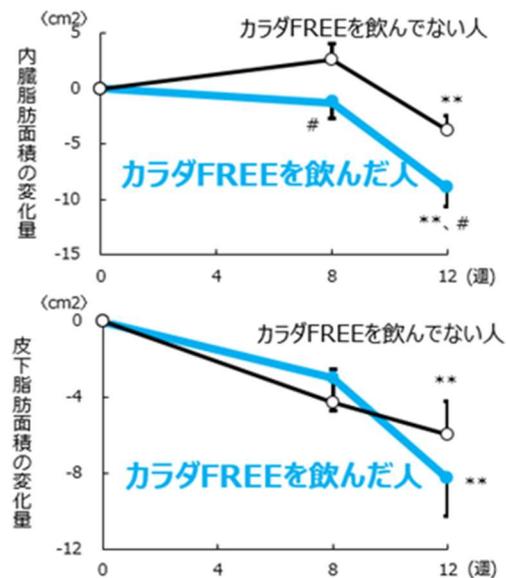
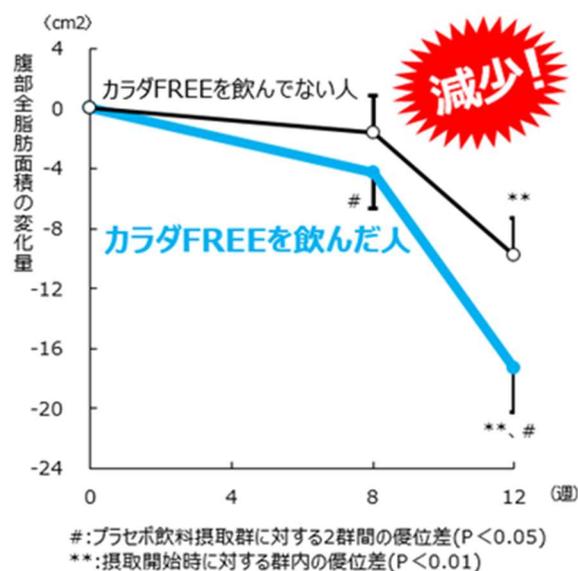
### ■ 実験とその結果

「カラダ FREE」の効果を試すために、200名の成人男女に **1日1本12週間「カラダ FREE」**を飲んでいただき、腹部の総脂肪面積、内臓脂肪面積、皮下脂肪面積を測定するヒト試験を行いました。

その結果、「カラダ FREE」を飲んだ人は

**総脂肪（内臓脂肪＋皮下脂肪）の減少が確認された**のです。

つまり、カラダ FREE は、**お腹まわりの脂肪（内臓脂肪＋皮下脂肪）を減らす**ノンアルコール・ビールテイスト飲料であることが実証できました。



出典：Nutrition Journal 2016, Volume 15, No.25より改編して引用

(25 ≤ BMI < 30の成人男女200名にプラセボ飲料またはカラダFREE 350ml缶を1日1本12週間摂取し続けていただいたヒト試験結果)

### ■ 内臓脂肪と皮下脂肪とは？

内臓脂肪と皮下脂肪では、一般的に内臓脂肪の方が落ちやすく、皮下脂肪の方が落ちにくいと言われています。

#### 内臓脂肪

お腹まわりの筋肉と内臓の間につく  
**「つまめない脂肪」**

一般的に食事制限や運動で  
**「落ちやすい」**と言われている

#### 皮下脂肪

皮膚のすぐ下にある**「つまめる脂肪」**

一般的に一度ついてしまうと  
**「落ちにくい」**と言われている

出典：e-ヘルスネット

(<https://www.e-healthnet.mhlw.go.jp/information/dictionary/metabolic/ym-054.html>)

**「カラダ FREE」に含まれる特許取得済の「熟成ホップエキス」。**

この技術はキリンが **10年**以上、そして **100人**以上の人手をかけて開発したものです。