

「キリン 麴レモンサワー」が好調！ 発売から約2週間で、年間販売目標数量を達成！

～年間販売目標を、当初予定の約7割増となる約67万ケース^{※1}に上方修正～

キリンビール株式会社（社長 布施孝之）は、当社 RTD^{※2} 史上初めて使用した「麴」により丁寧にうまみを引き出した「キリン 麴レモンサワー」が、10月13日（火）の発売から約2週間で年間販売目標数量である約38万ケースを突破しました。販売好調につき、当初予定の約7割増となる約67万ケースに上方修正します。

※1 250ml×24本換算

※2 Ready to Drink の略。栓を開けてそのまま飲める低アルコール飲料

RTD市場は、嗜好の多様化などにより拡大傾向が続いています。2008年以降12年連続で伸長しており、2019年は、2014年比で約1.7倍拡大^{※3}しています。今後ビール類の税制が段階的に変わる中、RTDは2026年まで現在の酒税が維持されるため、RTDに対するお客様の注目は今後も高まり、市場はますます成長し続けると予想されます。

※3 当社調べ

<好調の要因>

①「麴」に対する期待感（イメージ）

「麴」に対してお客様からは「時間をかけて丁寧につくられたイメージがある」「品質感を感じる」「家庭的なイメージがある」などの声が挙がり、商品名に「麴」がつくことで「飲んでみたくなる」「どんな味が気になる」「名前が気になって買ってみた」など、商品への期待感にもつながっています。

②食事に合うおいしさ

「麴」が持つうまみ成分（アミノ酸や他の代謝物）により、爽やかでありながら「麴」が引き出すレモンのうまみを感じられる、今までにないおいしさのレモンサワーです。日本の食文化に大きく貢献してきた「麴」が引き出す豊かでまろやかなうまみが、和食を中心とした食事によく合います。おにぎりやだし巻き卵、煮物など、和の料理と合わせるのがおすすめで、特にSNSなどでは「家の料理に合う」「ご飯に合うサワー」などの声が挙がるなど、毎日の晩酌として好評をいただいています。



③素材へのこだわり

「キリン 麴レモンサワー」は、ビール醸造で培った「発酵」の技術を生かし、キリンビールのRTD 史上初となる「麴」を使用した新しいレモンサワーです。お客様からは「素材にこだわっている」「丁寧に作られていることが分かる」「品質感がある」など嬉しい声をいただいています。

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	「キリン 麴レモンサワー」
2. 発売日	2020年10月13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	7%
7. 販売予定数	約67万ケース（4,000KL）※250ml×24本換算
8. 製造工場	キリンビール取手工場、名古屋工場、岡山工場、キリンディスティラリー富士御殿場蒸溜所

以上