

**今年で発売 20 年目。岩手県遠野市で収穫したホップの旬のおいしさが楽しめる「一番搾り」
「一番搾り とれたてホップ生ビール（期間限定）」を 11 月 7 日（火）より発売
～遠野市のホップ農家支援を始めて今年で 60 周年。さらなる日本産ホップ生産維持へ～**

キリンビール株式会社（社長 堀口英樹）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（期間限定）」を、11月7日（火）より全国発売します。

「一番搾り とれたてホップ生ビール」は、麦のおいしいところだけを搾る「一番搾り製法^{※1}」でつくる「一番搾り」からの限定商品です。本商品は今年で発売20年目を迎え、多くのお客様に支持されて累計販売数量が3.5億本^{※2}を突破しました。

※1 麦汁ろ過工程において最初に流れ出る一番搾り麦汁を使う製法
※2 2022 年末時点 350ml 缶換算

当社と遠野市は、1963年にホップの契約栽培をスタートさせ、地元の大切な資産であるホップの魅力を最大限に活用する取り組みを続けて、今年で60周年を迎えました。一方で、課題となっている日本産ホップの後継者不足を食い止めるべく、地域外からの新しい人材を受け入れるなど未来のまちづくりに取り組む「ビールの里構想」に2007年より参画しています。持続可能なホップ生産地の確立を目指し、「ホップの里からビールの里へ」を合言葉に地域の皆さまと挑戦を続けています。



当社は、100年以上前からホップの国内試験栽培を行い、生産者の思いに寄り添って日本産ホップ育成の取り組みを進めています。「一番搾り とれたてホップ生ビール」の発売を通じ、日本産ホップを使ったビールのおいしさと、生産者の思いをお客様に伝えていく事で、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。

●中味について

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

●パッケージについて

・「一番搾り」ブランドの品質感をベースに、「旬のホップを使ったビールの爽やかなおいしさ」や「今しか飲めない限定感」が伝わるデザインにしました。裏面には、発売から 20 年間の生産者の思いを込めたメッセージを入れています。

●ホップへのこだわり

・今年岩手県遠野市で収穫したばかりの生ホップを収穫後 24 時間以内に凍結して使用しています。ホップの爽やかなおいしさを活かした商品に仕上げています。
・当社の特許技術により、とれたてのホップのフローラルな香りを引き出しました。



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 | 「キリン一番搾り とれたてホップ生ビール（期間限定）」 |
| 2. 発売地域 | 全国
※7L 大樽、15L 大樽は東北地区（青森県、秋田県、岩手県、山形県、宮城県、福島県）限定 |
| 3. 発売日 | 2023年11月7日（火） |
| 4. 容量／容器 | 350ml／缶、500ml／缶、中びん、大びん、7L／大樽、15L／大樽 |
| 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、横浜工場、神戸工場、福岡工場 |