

## 「キリン一番搾り 糖質ゼロ」をリニューアル！ ～3つの製法変更により、飲みごたえ・飲みやすさを向上～

キリンビール株式会社（社長 堀口英樹）は、国内で初めて<sup>※1</sup>ビールカテゴリーで「糖質ゼロ<sup>※2</sup>」を実現した「キリン一番搾り 糖質ゼロ（以下、「一番搾り 糖質ゼロ」）」を、中味・パッケージともに4月製造品より順次リニューアルします。

※1 ビールで糖質ゼロを実現した国内で初めての缶商品（Mintel GNPDを用いた当社調べ）

※2 食品表示基準による

お客様の健康意識の高まりを背景に、糖質オフ・ゼロ系ビール類市場は一定のお客様支持<sup>※3</sup>を得ています。「一番搾り 糖質ゼロ」は、「おいしさ」と「糖質ゼロ」を両立した商品として支持をいただいております。2024年1～3月の累計販売数量は前年比1割増と、好調に推移しています。一方で、糖質オフ・ゼロ系ビールに対し、「おいしくなさそう」、「自分とは関係ないもの」というイメージを持っているお客様は依然として多くいます<sup>※4</sup>。当商品のリニューアルによって、そのようなイメージを払拭し、より多くのお客様のトライアルを促進し、ビール類市場を拡大していきます。

※3 インテージ SRI+ 期間：2019年1月～2024年2月

※4 当社調べ

今回のリニューアルでは、製造過程における3つの製法を変更することで、飲みごたえと飲みやすさを向上させました。1つ目は、「デコクション製法」の採用です。ビールらしいコクや飲みごたえを付与する製法で、「キリン一番搾り生ビール」にも採用されています。2つ目は、ホップ添加方法の変更です。ホップを発酵中に漬け込むことで、爽やかで華やかな香りを増し、よりビールらしい香気を強化しました。3つ目は、発酵条件の調整です。発酵条件を見直し、豊かな発酵由来の香りを増すことで、酸味や雑味を抑えました。また、パッケージは、聖獣や KIRIN BEER 帯、濃紺×金色の印象を高めることで、お客様がビールに求める品質感を強化しました。

「一番搾り 糖質ゼロ」は「おいしい好きのすべての人の今日のよろこびになる」ことを目指すブランドです。今後もお客様がビールカテゴリーに最も期待する「一番搾り」ブランドならではの「おいしさ」を提供し、健康ニーズに対応する新たな選択肢として、ビールカテゴリーを活性化していきます。

### ●中味について

- ①「一番搾り」と同じ「デコクション製法」を採用し、コクや飲みごたえを強化しました。
- ②ホップを発酵中に漬け込むことで、爽やかで華やかな香りを増し、よりビールらしい香気を強化しました。
- ③発酵条件の調整によって豊かな発酵由来の香りを増し、酸味や雑味を抑え、飲みやすさを向上させました。

### ●パッケージについて

聖獣や KIRIN BEER 帯を中心に配し、しずくを金色にすることで、より濃紺×金色の印象を高め、品質感を強化しました。



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 糖質ゼロ」            |
| 2. 発売地域    | 全国                        |
| 3. 発売日     | 2024年4月製造品より順次切り替え        |
| 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. 酒税法上の区分 | ビール                       |
| 9. 製造工場    | キリンビール仙台工場、取手工場、滋賀工場、神戸工場 |

以上