

本格ビールの「本麒麟」、誕生 「本格的なうまさ」を追求し、麦 100%生ビールへ進化してリニューアル発売

キリンビール株式会社（社長 堀口英樹）は、「本麒麟」の中味・パッケージともに大きく刷新し、11月4日（水）より全国でリニューアル発売します。本リニューアルで「本麒麟」は、従来の新ジャンル（発泡酒②）からビールへ^{※1}と製法を変更し、麦 100%生ビールへと進化します。

※1 ビールは麦芽使用比率 50%以上で、かつ国が定める副原料・使用量の範囲内の発泡性酒類。発泡酒は麦芽使用比率 50%未満、または上記条件を満たさない発泡性酒類。

物価の上昇やお客様のライフスタイルの変化など、ビール市場を取り巻く環境が変化する中、2026年10月の酒税一本化を機に、ビール類市場は大きな転換点を迎えます。当社では、ビール類市場は、高価格、スタンダード、エコミー、オフ・ゼロ系の4つのカテゴリーに分化していくと予測^{※2}しており、各カテゴリーにおいて、お客様の味わいの期待に応えるブランドの提供が求められると考えています。

※2 市場データ・人口動態などの時系列データや、お客様への調査に基づく消費マインドの変化を元に予測を作成。

当社は、将来的にビール類の酒税が一本化されることを見据え、2018年に「本格的なうまさ」を中心価値とするデイリービールとして「本麒麟」を発売しました。発売以来、「本当は我慢せず、おいしいビールを手軽に飲みたい」というお客様の声に向き合い、毎年リニューアルを重ねることで、おいしさを磨き続けてきました。その結果「本麒麟」は、「本格的なうまさ」をお届けするブランドとして、エコミーカテゴリー市場において多くのお客様からご支持いただいています。

今回のリニューアルでは、ブランド独自の価値であり、発売以来一貫して追求してきた「本格的なうまさ」を抜本的に向上させるため、発売当初から構想をしていた、新ジャンル（発泡酒②）からビールへの製法刷新を行います。これにより、麦本来のうまみをより感じられる、「飲みごたえがありながら飲み飽きない」味わいを実現しました。

今回のリニューアルを通じて、「本麒麟」の「本格的なうまさ」をさらに進化させるとともに、ビール類市場の活性化を目指します。

【商品概要】

● 味わい

力強いコクと飲みごたえを感じながらも飲み飽きない「本格的なうまさ」

- ・ 新ジャンル（発泡酒②）からビールへ製法を変更し、麦 100%生ビールへ進化。アルコール度数も 6%から 5%へ適正化することで、「麦本来のうまみがより味わえ、飲みごたえがありながら飲み飽きないおいしさ」を実現。
- ・ 雑味のとれた調和のある味わいを実現する、長期低温熟成^{※3}を継続。

※3 キリンビール伝統の低温熟成期間を 1.2 倍にした製法/当社ビール比

● パッケージ

最高品質のデイリービールとして、「本格的なうまさ」を期待させるデザイン

- ・ ベースカラーである赤色の上質感を高め、エンブレムの進化と「長期低温熟成」の表記で本格的なうまさへの期待感を醸成。
- ・ 「麦 100%」「生ビール」を明確に訴求し、さらに品質感を強化。
- ・ 余白感を持たせ、現代的なデザインへ進化。



記

- 商品名 「本麒麟」
- 発売日 2026年11月4日（水）
- 発売地域 全国
- 容量／容器 350ml・500ml 缶
- 価格 オープン価格
- アルコール分 5%
- 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 北海道千歳工場、仙台工場、取手工場、横浜工場、名古屋工場、滋賀工場、神戸工場、岡山工場、福岡工場

以上