

35年目を迎える「キリン一番搾り生ビール」をリニューアル ホップ配合の見直し・仕込み時の温度変更で、さらに飲みやすく進化！

キリンビール株式会社（社長 堀口英樹）は、当社のフラッグシップブランド「キリン一番搾り生ビール（以下、一番搾り）」を中味・パッケージともに6月製造品より全国で順次切り替え^{※1}、さらにおいしく進化させます。

※1 缶商品は6月製造品から、びん・樽商品は7月製造品から順次切り替え

「一番搾り」は、1990年の発売当時から「おいしいビールのもたらすうれしさで日本を明るくする」という志のもと、麦のおいしいところだけを搾る「一番搾り製法^{※2}」でつくるビールとして多くのお客様から好評をいただいています。発売から35年目を迎えるにあたり、今回のリニューアルを通じて「一番搾り」のおいしさで、さらに日本中にうれしさを広げていきます。

※2 麦汁ろ過工程において最初に流れ出る一番搾り麦汁のみを使う製法

今回、ホップ配合の見直しと、仕込み時の温度変更を行い、バランスの良さはそのままに、より麦のうまみを感じられて、雑味がない味わいに進化しました。パッケージは、聖獣麒麟・KIRIN BEER 帯をより中心部に配置しました。また、背景色のアイボリーを明るくすることで、対比的に金色の印象を強め、今の時代を思わせる「品質感」・「親しみやすさ」のイメージを強化しました。さらに、コミュニケーションも刷新し、7年ぶりとなる新たな広告タレントの起用も予定しています。

「一番搾り」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。当社は「一番搾り」のおいしさを通じて、さらにビールカテゴリーの魅力化・活性化を推進していきます。

<リニューアル概要>

■味覚の進化

・ホップ配合と仕込み時の温度の見直しにより、雑味を低減させ、味わいのバランスを向上させました。また、「一番搾り」本来の麦の味わいが感じられるようになりました。

■パッケージの進化

・聖獣麒麟・KIRIN BEER 帯を中心に配することで、フラッグシップとしての印象を強化しました。
・背景色のアイボリーをより明るくしたことで、金の文字色の印象を強化し、今の時代らしい「品質感」と「親しみやすさ」を付与しました。



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 「キリン一番搾り生ビール」
2. 発売地域 全国
3. 発売日 缶：2024年6月製造品より順次切り替え、
びん・樽：2024年7月製造品より順次切り替え
4. 容量・容器 135ml・缶、250ml・缶、350ml・缶、500ml・缶、小びん、中びん、大びん、
慶祝ラベル中びん、7L・樽、15L・樽、20L・樽、3L・ペットボトル
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、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