

**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、特別な「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5日（火）より発売
～発売から21年目。生産者の思いを乗せ、持続可能な日本産ホップ産業へつなげていく～**

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5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」ブランドからの限定商品です。今年で発売21年目を迎え、多くのお客様に支持されて累計販売数量が3.7億本^{※2}を突破しました。発売から35年目を迎えた「キリン一番搾り生ビール」のリニューアルに続き、当商品を発売することで、ビールの魅力を再認識いただき、ビールを通じた幸せをお客様にお届けしていきます。

※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 2023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います。高齢化に伴い農家の数は年々減り、ホップ生産量は30年前に比べて約9分の1にまで減少していることが課題となっています。当社は2004年より当商品を発売し、ホップの力で生産地域を元気づけたいという思いをもとに遠野市と協働してきました。

また、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、地域の皆さまと挑戦を続けています。今年も、これまでの「一番搾り とれたてホップ生ビール」の取り組みをまとめた動画を制作し、ホームページやSNSを中心とした配信を予定しています。

当社は、「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」らしい「おいしさ・品質感」イメージを強化し、
「今しか飲めない、とれたてホップの旬のおいしさ」を表現しました。

●ホップ・製法へのこだわり

・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味わいに仕立てています。
・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

- 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）」
- 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
- 発売日 2024年11月5日（火）
- 容量／容器 350ml／缶、500ml／缶、中びん、大びん、7L／大樽、15L／大樽
- 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
- 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