

**“フレーバービアスタイル”の発泡酒を共同開発  
「KIRIN Flaveer Lemon&Hop（麒麟 フレビア レモン&ホップ）」を新発売  
～11月25日（火）より、全国のセブン&アイの酒類取り扱い店舗にて販売～**

麒麟ビール株式会社  
株式会社セブン&アイ・ホールディングス

麒麟ビール株式会社（社長 磯崎功典）と株式会社セブン&アイ・ホールディングス（社長 村田紀敏）は、“フレーバービアスタイル”の発泡酒「麒麟 フレビア レモン&ホップ」を共同開発しました。11月25日（火）より全国のセブン&アイ・ホールディングス各社の酒類取り扱い店舗（10月末現在約17,300店舗）にて先行販売します。発売品種は300mlびんです。

「麒麟 フレビア レモン&ホップ」は両社の知見を活用し、20代、30代の男女をメインターゲットに、“ホップのさわやかな香りをレモンが引き立てる、フレーバービアスタイルの発泡酒”をコンセプトに開発した、醸造とブレンド技術を融合させた新しい発泡酒です。

従来の苦いビールが得意ではない方にもお楽しみいただける“ちょうどいい飲みやすさ”と、新容器“スリムガラスボトル”でスタイリッシュに生活に取り入れられる新しいビール類として提案していきます。

フレーバービールを含む「ビアミックス」市場は、欧米ではビールをレモネードで割った「ラドラー」や、ビールにベリー、ピーチ、コーヒーなどを加えた「ミックスビール」など若年層を中心に浸透しています。国内でも、飲食店やビールイベントなどのメニュー提案によって若年層との接点が増えつつあります。

両社は、こうした国内外での新たな動きに着目し、「麒麟 フレビア レモン&ホップ」を“新価値創造型商品”として量販市場に提案することで、新規需要の開拓と市場の活性化を図っていきます。

●味覚特長

- ・ 麦のコクや甘みがありながら苦味は少なく、ホップのさわやかな香りをレモンが一層引き立てる、香り・ほのかな甘さ・キレのある後味のベストバランスを実現した新しいおいしさ。

●製法

- ・ 香りの相性にこだわり、フルーティーな爽やかさが特徴のカスケードホップと、シチリア産のレモンを選定。
- ・ 煮沸工程の後半に香りつけのホップを投入するレイトホッピング製法でアロマを付与し、苦味を抑えた爽快な香りの発泡酒を実現。

●パッケージ

- ・ 細身で女性の手でも持ちやすく、程よく飲みやすい300mlサイズの爽やかなグリーン「スリムガラスボトル」を採用。
- ・ ビール類の象徴のオーバルに、素材感あるイラストとメタリックなグリーンをあしらった、新しいビアスタイルのラベルデザイン。



「KIRIN Flaveer Lemon&Hop (キリン フレビア レモン&ホップ)」商品概要

1. 商品名 「KIRIN Flaveer Lemon&Hop (キリン フレビア レモン&ホップ)」
2. 発売日 11月25日(火)
3. 販売店舗 全国のセブン-イレブン、イトーヨーカドー、ヨークベニマル、ヨークマート、そごう・西武、シェルガーデンの酒類取り扱い店舗 (約17,300店舗) ※2014年10月末現在
4. 容量/容器 300ml ワンウェイびん
5. 価格 店頭価格：213円(税込)
6. アルコール分 3%
7. 販売予定数 約3万ケース(大びん換算) / 約130万本(300ml)  
\*400KL(2014年末まで)
8. 製造工場 キリンビール横浜工場

