

セブン&アイグループ
限定発売

2011年12月6日

贅沢に使用した麦芽の旨みと豊かなコクを味わえるプレミアムビール

『深みの逸品』数量限定発売

12月6日（火）よりセブン&アイグループ各店舗で新発売

株式会社セブン&アイ・ホールディングス（本社：東京都千代田区、代表取締役社長最高執行責任者<COO>：村田 紀敏）は、サントリー酒類株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：相場 康則）の醸造技術を活かしたプレミアムビール『深みの逸品』を、12月6日（火）より、全国のセブン&アイグループ約14,100店舗にて数量限定で発売いたします。

『深みの逸品』は、麦芽を贅沢に使用し、素材や製法等「7つのこだわり」で開発した付加価値の高いビールです。濃密な旨みと豊かなコクでしっかりとした飲み応えをお楽しみください。

— 商品概要 —



<表>



<裏>

商品名：『深みの逸品』

内容量：350ml

価格：238円（税込）

アルコール分：6.5%

発売日：12月6日（火）（※一部店舗では7日より販売）

販売店舗：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、
シェルガーデン、そごう西武

全6チェーン（約14,100店舗）

〔セブン-イレブンネット、

セブンネットショッピングでも販売

販売計画：約5万ケース（1ケース：350ml×24本）

< 7つのこだわり >

- ① **麦芽を贅沢に使用した濃密な旨みと豊かなコク**
濃密な旨みと豊かなコクの調和がおりなす深い味わい
- ② **ホップの名産地であるドイツ**
ハラタウ産アロマホップを使用
アロマホップを100%使用の爽やかな香り
- ③ **アルコール分 6.5%**
しっかりとした飲み応え
- ④ **麦芽 100%**
副原料を一切使用しないオールモルトビール
- ⑤ **天然水 100%仕込**
素材の旨みを損なわずに引き出す
- ⑥ **デコクション製法^{※1}**
麦芽の旨みをしっかりと感じられる味わいに
- ⑦ **レイトホッピング製法^{※2}**
ホップが持つコクと爽やかな香りをより引き立たせる

※1 糖化工程で麦汁を沸騰する製法

※2 麦汁煮沸工程で終了時にホップを投入する製法