

株式会社セブノ・イレブン・ジャパン
アサヒビール株式会社

セブノ・イレブン・ジャパンとアサヒビールの共同開発商品
プレミアム生ビール『こだわりの極(きわみ)』新発売

～原料・製造方法・配送方法すべてに
徹底的にこだわったプレミアム生ビール～

株式会社セブノ・イレブン・ジャパン(本社 東京、社長 山口俊郎)とアサヒビール株式会社(本社 東京、社長 池田弘一)は、原料・製造方法・配送方法すべてに徹底的にこだわったプレミアム生ビール『こだわりの極(きわみ)』缶350mlをチームマーチャンダイジングにより共同開発し、6月30日(水)から関東・山梨地区のセブノ・イレブン酒類扱い店舗約3900店で先行販売を開始し、順次全国展開していきます。

今回発売する『こだわりの極(きわみ)』は、セブノ・イレブン・ジャパンの全国の店舗に来店する1日1000万人のPOSデータに基づいた販売情報や様々なオリジナル商品の開発で培ったノウハウとアサヒビールがビール事業で長年培ってきた商品開発のノウハウを活かして開発した商品で、コクのあるやわらかな味わいとふんわりとした華やかな香りが特長のプレミアム生ビールです。

原料の麦芽には、ヨーロッパ産の「スカーレット麦芽」を主体として使用しコクのある味わいを実現しました。また、ホップにはドイツ産のアロマホップである「ヘルスブルッカー」を使用し、香りと苦味の調和を実現しました。あわせて、味わい全体にやわらかみを持たせるために、粗脂肪分の少ない上質な国産米を副原料に使用しました。

さらに、通常は1回しか行わない麦汁の投入を発酵過程で酵母が最も活性化している時期に再投入し、酵母の働きを最大限に引き出す製造法「ドラウフラッセン」を採用しました。これにより発酵由来の華やかな香りのあるビールができあがります。

このような製造過程でポイントとなる全てのタイミングを、醸造責任者が自らの目で確かめるなど丹念に行程の管理をしていることが、こだわりの味へとつながる重要な製造方法となります。

また、工場から店頭までセブノ・イレブン・ジャパンが持つチルド物流網を活用することによって、『こだわりの極(きわみ)』の実現した絶妙に調和した豊かな味わいと華やかな香りを損なうことなくお客様にお楽しみいただけるようお届けします。

セブン-イレブン・ジャパンでは、2002年7月よりプレミアムビールの販売開始し、累計で約1000万本以上を販売するなどお客様のご支持をいただいています。一方、アサヒビールは、ビール新商品では初の単独チェーンとの共同開発になります。このたび、『こだわりの極』を開発するうえで、今までのプレミアムビールとは形態を変え、日常的に購入頻度の高い缶を採用し、尚一層のプレミアムビールの拡販を目指します。

セブン-イレブン・ジャパンとアサヒビールは、プレミアム生ビール『こだわりの極(きわみ)』がお客様への新たな価値のご提案になるとともに、ビールの持つ豊かな魅力をお客様に実感していただけることを大いに期待しています。

【商品概要】

商品名	こだわりの極(きわみ)
パッケージ	缶350ml(1箱:24本 ダンボールカートン入り)
中味特長	コクのあるやわらかな味わい、ふんわりとした華やかな香り
デザイン特長	落ちついたゴールド地に紙ラベル調のデザイン。 正面ラベルにはネーミングの「極」の文字を力強く表現し、バックラベルでは、商品のこだわりについての説明を掲載。
種類	ビール
アルコール度数	約5.5%
希望小売価格	250円
発売日	6月30日(水)
発売地域	関東及び山梨地区のセブン-イレブン酒類扱い店舗約3900店 (東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県、栃木県、群馬県、茨城県、山梨県)

以上