

2004年7月16日
株式会社セブン-イレブン・ジャパン
アサヒビール株式会社

セブン-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)』販売エリアを拡大
7月21日(水)からいよいよ全国展開をスタート

株式会社セブン-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、共同開発したプレミアム生ビール『こだわりの極(きわみ)』缶 350mlを6月30日(水)から関東・山梨地区のセブン-イレブン酒類扱い店舗で先行販売をしてきましたが、お客様から予想を上回るほどのご好評をいただいたことから、7月 21 日(水)より販売エリアを拡大し、全国約 8,700 店のセブン-イレブン酒類扱い店での販売を開始します。

『こだわりの極(きわみ)』は、セブン-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。先行発売地域では発売から2週間で100万本以上を販売し、大変ご好評を頂いています。

『こだわりの極(きわみ)』は、原料の麦芽に、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「ヘルスブルッカーハーフ」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工程を管理をしていることが、こだわりの味へ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ン-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にお届けします。

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
スケジュール	6 月 30 日(水):関東及び山梨地区のセブン-イレブン酒類扱い店舗にて販売開始 7 月 21 日(水):全国のセブン-イレブン酒類扱い店舗にエリアを拡大