

自然の恵み“発酵”が育んだ、心地いいおいしさ。 「麒麟 発酵レモンサワー」ブランドをリニューアル！ ～当社歴代 No.1^{※1}の味覚好意度を獲得～

キリンビール株式会社（社長 堀口秀樹）は、キリンの美味しいお酒づくりの原点である“発酵”技術を取り入れた RTD^{※2}「麒麟 発酵レモンサワー」ブランドを、中味・パッケージともに 1 月製造品より順次リニューアルします。

※1 Alc.7%以上の RTD において ※2 Ready to Drink の略。栓を開けてそのまま飲める低アルコール飲料

RTD 市場はお客様の嗜好やニーズの多様化に加え、ビール類ユーザーの RTD 併飲などにより、拡大傾向が続いています。一方で、ビール類・RTD 飲用者の約 8 割^{※3}が RTD に対して「人工感」を感じていることが分かっています。

当社は、お客様が RTD に求める「自然なおいしさ」と「人工感の払拭」を両立した商品に機会があると捉え、RTD カテゴリーの新コンセプトとして「自然とつくる、人に心地いいお酒」を掲げ、高付加価値商品で新たな飲用シーンを提供するべく、2021 年 3 月に「麒麟 発酵レモンサワー」を発売しました。当商品は、自然の恵みである“発酵”による、豊かなレモンの味と香りを楽しめるおいしさに支持をいただき、発売からわずか 4 日で 1,000 万本^{※4}を突破するなど、RTD において新たな市場を開拓してきました。

※3 当社調べ ※4 250ml 換算

今回、好調な「発酵レモンサワー」をより多くのお客様に手に取っていただくため、レモン果汁を発酵させる酵母を一から見直し、レモンの味を豊かに引き出す“発酵”過程に磨きをかけました。製法を見直したことで、現行の発酵レモン果汁に比べ香気成分（おいしさ成分）の量が約 15%増加し、さらに豊かなレモンのおいしさで、飲みやすく飲み飽きない味わいを実現しました。自然の恵みである“発酵”により、従来のレモン風味をつくる「香料・酸味料・甘味料」を加えることなく実現した「豊かなレモンの心地いいおいしさ」は、事前の味覚調査で高い評価をいただき、当社 RTD 史上歴代 No.1 の味覚好意度を獲得していた現行品の評価をさらに上回りました。また、パッケージも「発酵であふれるレモンの心地いいおいしさ」が感じられるデザインに変更します。

当社は「おいしさ」と「人工感の払拭」を両立した、RTD の概念を一新する高付加価値商品を発売することで、伸長する RTD 市場のさらなる活性化を目指します。

●中味リニューアルのポイント

レモン果汁を発酵させる酵母を一から見直し、発酵レモン果汁を進化させたことで現行の発酵レモン果汁に比べ香気成分の量が約 15 %増加しました。自然の恵みである“発酵”により、「香料・酸味料・甘味料」を加えずに、さらに豊かなレモンのおいしさで、飲みやすく飲み飽きない味わいを実現しました。

●「麒麟 発酵レモンサワー」

発酵レモンによるレモン感が豊かで、爽やかな飲みごたえあるおいしさです。

●「麒麟 発酵レモンサワー ALC.5%」

（旧名「麒麟 発酵レモンサワー 濃いレモン」）

当社 RTD 商品の中で最大レベルとなる^{※5}レモン果汁量 12%を使用しており、発酵レモンによるレモン感がより豊かで、ALC.5%の爽やかな飲みやすいおいしさです。

※5 過去 10 年当社 RTD レモンフレーバー（国内製造）において

●パッケージリニューアルのポイント

発酵であふれるレモンの心地いいおいしさが感じられる、品質感のあるデザインに仕上げました。



キリングroup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。

※添付資料・・・「麒麟 発酵レモンサワー」ブランド リニューアル概要（1 枚）

（お客様お問い合わせ先）

キリンホールディングス株式会社 キリンビールお客様相談室（フリーダイヤル）0120-111-560

企業情報 Web サイト <https://www.kirinholdings.com/> 商品・サービス情報 Web サイト <https://www.kirin.co.jp/>

「麒麟 発酵レモンサワー」ブランド リニューアル概要



1. 商品名
①「麒麟 発酵レモンサワー」
②「麒麟 発酵レモンサワー ALC.5%」
2. 発売日
2022年1月製造品より順次切り替え
3. 発売地域
全国
4. 容量・容器
350ml・缶、500ml・缶
5. 価格
オープン価格
6. アルコール分
①7%
②5%
7. 果汁量
①10%
②12%
8. 販売予定数量
「麒麟 発酵レモンサワー」シリーズ計：
約420万ケース（25,000KL）※250ml×24本換算
9. 製造工場
キンビール取手工場、名古屋工場、岡山工場、
キンディステイラー富士御殿場蒸溜所