

「パーフェクトサントリービール」新発売

ー ビールど真ん中のおいしさと糖質ゼロ※¹を両立した
“パーフェクト”を冠する、これからの時代のニーズに合ったビール ー



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

サントリービール（株）は、ビールの新たなブランドとして「パーフェクトサントリービール」を、4月13日（火）から全国で新発売します。

新たな生活様式の広がりなどにより、ビールを取り巻く環境や、お客様がビールに求める価値は近年変化しています。今回は、これからの時代のニーズに合ったビールを提案すべく、アルコール度数5.5%の飲みごたえ、麦芽由来のうまみ、ホップの良質な苦みといったビールど真ん中のおいしさと、糖質ゼロという機能を両立させた「パーフェクトサントリービール」を新発売し、ビール市場の活性化を図ります。

※1 食品表示基準に基づき、100mlあたり0.5g未満を「糖質ゼロ」としています。

●中味について

「ザ・プレミアム・モルツ」「同 マスターズドリーム」を通して培ってきた製法やノウハウを結集し、約5年の歳月をかけて開発した「贅沢飲みごたえ〈糖質0〉製法」により、ビールど真ん中のおいしさと糖質ゼロの両立を実現しました※²。アルコール度数5.5%による力強い飲みごたえと糖質ゼロによる爽快な後味をお楽しみいただけます。

※2 麦芽比率50%以上・アルコール度数4.5%以上・糖質0.5g/100ml以下のビールという範囲で特許を取得（特許第6698197号）しています。

●「贅沢飲みごたえ〈糖質0〉製法」

麦芽のうまみを最大限に引き出す「贅沢仕込」と、糖質がゼロになるまでじっくり醗酵させる「贅沢醗酵」により、ビールど真ん中のおいしさと糖質ゼロの両立を実現。

ー「贅沢仕込」

「ザ・プレミアム・モルツ」こだわりの素材の1つである上質で深いコクが特長の「ダイヤモンド麦芽」を一部使用し、「トリプルデコクション製法※³」で手間暇かけてうまみを引き出しながら、糖質の元となるでんぷんを分解。

ー「贅沢醗酵」

糖質がゼロになるまでじっくりと醗酵させながらおいしさを生み出す独自の醗酵技術により、糖質ゼロと力強い飲みごたえのアルコール度数5.5%を実現。

※3 仕込み釜で麦芽を一気に煮出し、濃厚で芳しい麦汁を抽出する「デコクション」を3回にわたり実施する製法

●パッケージについて

ビールらしい品質感・品格を感じさせる濃紺と金をベースカラーに、サントリービールを表す太陽と鳥、ビールのモチーフを缶の上部に配置することで、「パーフェクトサントリービール」が日本のビールの代表ブランドを目指す思いを込めています。また、ビールど真ん中のおいしさと糖質ゼロを両立したことを、「パーフェクトサントリービール」というネーミングで堂々と訴求しました。

▼商品名、容量、アルコール度数

「パーフェクトサントリービール」

350ml 5.5%

500ml 5.5%

*希望小売価格は設定していません。

▼発売期日 2021年4月13日（火）

▼発売地域 全 国

▼品 目 ビール

▼「パーフェクトサントリービール」ホームページ

<http://suntory.jp/PERFECT/>

▽商品に関するお客様からの問い合わせ先

サントリーホームページ <https://www.suntory.co.jp/>

以 上

水と生きる SUNTORY

「水と生きる」は、私たちがお客様や社会と交わす約束です。

貴重な水を守り、水を育む自然環境を次世代につなぐこと。商品やサービスを通じて人々の心を潤すこと。
水のように柔軟に力強く新たな価値創造に挑戦すること。

これらの約束を果たすため、私たちは様々な活動に取り組んでいます。