

サッポロビール株式会社

環境にやさしい製法を採用した 「サッポロ SORACHI 1984 BLACK」の樽商品を イベントおよびサッポロライオン社一部店舗にて、数 量限定でテスト発売

新製法で麦汁煮沸工程における二酸化炭素排出量を 97%削減



サッポロビール (株) は、「サッポロ SORACHI 1984 BLACK」を、9月12日から埼玉スーパーアリーナで開催される「けやきひろば秋のビール祭り」および、サッポロライオン社の一部店舗で、数量限定でテスト販売します。

本商品は、世界中のブリュワーから人気となっている伝説のホップ「ソラチエース」を 100%使用 (注1) したビールブランド「サッポロ SORACHI 1984」の黒ビールテイスト(注2)となります。ミルクスタウトというビアスタイルを参考に、雪印メグミルク (株) こだわりのホエイ (乳清)を使用し、黒ビールらしい濃厚さがありながら、マイルドで飲みやすい味わいに仕上げました。

本商品では、従来よりも環境にやさしい当社初の製法を採用し、通常は蒸気を用いる麦汁煮沸工程において、麦汁に窒素ガスを吹き込む技術を用いることで、計算値として97%の二酸化炭素排出量削減を実現しました(特許出願中)(注3)。今回は小規模製造設備での取り組みですが、今後は得られた知見を生かして、他の商品への展開も視野に入れて研究開発を進めていきます。

サッポログループは、サステナビリティ方針「大地と、ともに、原点から、笑顔づくりを。」のもとに、サステナビリティ重点課題に対する目標達成に向けて取り組みを進め、「持続可能な社会の実現」と「グループの持続的な成長」の両立を目指します。

- (注1) 本商品のソラチエースホップは、アメリカ産使用、上富良野産一部使用です。
- (注2) 本商品は発泡酒です。
- (注3) 二酸化炭素排出量は、本商品を製造した小規模醸造設備における理論値となります。

1. 商品名 サッポロ SORACHI 1984 BLACK

2. パッケージ 樽商品

3. 品目 発泡酒 ※麦芽使用率 50%以上

4. アルコール分 5. 5%

5. 発売日・地域 2024 年 9 月 12 日サッポロライオン一部店舗限定

2024年9月12日~9月16日 けやきひろば秋のビール祭り

※無くなり次第終了となります。

6. 特長・ソラチエース 100%使用。

・ミルクスタウトを参考に、雪印メグミルク(株)のこだわりのホ

エイ(乳清)を使用。

・麦汁煮沸工程で蒸気を用いて煮沸する代わりに、麦汁に窒素ガス

を吹き込む、環境にやさしい当社初の製法を採用。

・黒ビールテイストならではの濃厚さと飲みやすい味わいを両立。

<参考>

○サッポロ SORACHI 1984 ブランドサイト https://www.sapporobeer.jp/sorachi1984/

○サッポロ SORACHI 1984 ブランドストーリー https://www.youtube.com/watch?v=-Xu1-mVpSA8

以上