

「サッポロ リモンチェッロイタリアンレモンサワー」
「サッポロ アランチェッロイタリアンブラッドオレンジサワー」数量限定発売
 ～ 昨年人気のレモンサワーに加え、今年はブラッドオレンジサワーも新発売！ ～

サッポロビール(株)は「サッポロ リモンチェッロイタリアンレモンサワー」および「サッポロ アランチェッロイタリアンブラッドオレンジサワー」を、2017年9月20日より全国で数量限定発売します。

「サッポロ リモンチェッロイタリアンレモンサワー」は、イタリアの伝統酒「リモンチェッロ(注1)」をヒントにつくったほのかな甘さとほろ苦さが調和した飲み飽きない味わいとアルコール分8%が特長のレモンサワーで、昨年数量限定で発売し、大変好評をいただきました。

同商品に加え、本年は「サッポロ アランチェッロイタリアンブラッドオレンジサワー」も発売します。「リモンチェッロ」と同様にイタリアで古くから親しまれている「アランチェッロ(注2)」をヒントにつくった、ほんのり甘くほろ苦い後口が魅力でアルコール分8%の新感覚サワーです。

パッケージは、レモンをモチーフとしたドキッと目玉を引く唇のアイコン、オレンジをモチーフとした顔のアイコンを、それぞれ缶体中央に大きく配し、炭酸の泡を表現した中にハート形の泡を入れることでより楽しさあふれるデザインとしました。

当社はこれらの商品を通し、レモンサワー、オレンジサワーの新しい魅力を提案していきます。

(注1) リモンチェッロ(Limoncello)：イタリアを起源とするレモンを用いた糖度の高いリキュール。古くから各家庭の庭で育ったレモンでつくられ愛飲されてきた酒。レモンの果皮をアルコール分の高い蒸留酒に一定期間浸漬した後、取り出し、砂糖水を加えて1週間～1ヶ月ほど置いて作られるのが一般的。

(注2) アランチェッロ(Arancello)：イタリアを起源とするオレンジを用いた糖度の高いリキュール。リモンチェッロと同様に、イタリアで古くから楽しまれている食後酒。「arancia」とはイタリア語で「オレンジ」を指す。オレンジの果皮をアルコール分の高い蒸留酒に一定期間浸漬した後、取り出し、砂糖水を加えて1週間～1ヶ月ほど置いて作られるのが一般的。

記

【サッポロ リモンチェッロイタリアンレモンサワー】

- | | |
|-----------|---|
| 1. 商品名 | サッポロ リモンチェッロイタリアンレモンサワー |
| 2. パッケージ | 350ml 缶 |
| 3. 品目 | リキュール(発泡性) |
| 4. 発売日・地域 | 2017年9月20日・全国 |
| 5. アルコール分 | 8% |
| 6. 原材料 | レモン・レモンピールエキス・ウォッカ・糖類・酸味料・香料・苦味料・ビタミンC・紅花色素 |
| 7. 参考小売価格 | 160円(税抜) |
| 8. 中味特長 | <ul style="list-style-type: none"> ・朝摘みしたシチリア産レモン果汁とレモンピールエキスを使用。 ・ほのかな甘さとほろ苦さが調和した飲み飽きない味わい。 |
| 9. デザイン | <ul style="list-style-type: none"> ・昨年のデザインを踏襲し、レモンをモチーフとした唇のアイコンを缶体中央に大きく配置。 ・「数量限定」表記を吹き出しに変更、あわせて炭酸泡表現の一部に「ハート」を入れ、より楽しさあふれるデザイン。 ・裏面には中味特長をわかりやすく表現。 |

裏面もご覧ください

【サッポロ アランチェッロイタリアンブラッドオレンジサワー】

1. 商品名 サッポロ アランチェッロイタリアンブラッドオレンジサワー
2. パッケージ 350ml 缶
3. 品目 リキュール（発泡性）
4. 発売日・地域 2017年9月20日・全国
5. アルコール分 8%
6. 原材料 ブラッドオレンジ・オレンジピールエキス・ウォッカ・糖類・酸味料・香料・ビタミンC・苦味料・カロテン色素・野菜色素
7. 参考小売価格 160円（税抜）
8. 中味特長
 - ・手摘みのシチリア産ブラッドオレンジ果汁とオレンジピールエキスを使用。
 - ・ほのかな甘さとほろ苦さが調和した飲み飽きない味わい。
9. デザイン
 - ・オレンジをモチーフとした顔のアイコンを缶体中央に大きく配置。
 - ・「数量限定」表記を吹き出しとし、あわせて炭酸泡表現の一部に「ハート」を入れ、楽しさあふれるデザイン。
 - ・裏面には中味特長をわかりやすく表現。



以上