



乾杯を
もっとおいしく。

2021年1月7日

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

ポリフェノールでおいしさアップの赤ワイン<乳酸菌プラス> リニューアル発売 サッポログループが開発した乳酸菌「SBL88乳酸菌」を新たに採用

サッポロビール(株)は、「ポリフェノールでおいしさアップの赤ワイン<乳酸菌プラス>」を1月製造分より順次リニューアル発売します。

この商品は、当社独自技術、特許出願中の「乳酸菌おいしさアップ製法」(注1)を採用した商品で、天然ポリフェノール175mg/100mlを含んだ赤ワインに、乳酸菌1億個/100mlをプラスした商品です。今回のリニューアルでは、サッポロビールが長年の研究から見つけ出した、大麦由来の乳酸菌「SBL88乳酸菌」(注2)を新たに採用しました。

当社はこの商品リニューアルを通じて、国内製造ワインユーザーのニーズにこたえていくとともに、ワイン市場の活性に貢献します。

なお、本商品は3月以降製造分より再生PET樹脂を100%使用した素材へ変更します。詳しくは1月7日のリリースをご参照ください。

<URL>https://www.sapporobeer.jp/news_release/0000012355/

(注1) ワインに乳酸菌を1億個/100ml含むことにより、味の厚みや複雑さの向上を図る製法。

(注2) 「SBL88乳酸菌」について：<https://www.sapporoholdings.jp/research/topics/sbl88/>

※本商品の飲用による試験結果を機能として示すものではありません。

記

- | | |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. 商品名 | ポリフェノールでおいしさアップの赤ワイン<乳酸菌プラス> |
| 2. 容量 | 720ml |
| 3. パッケージ | ハイバリアペットボトル・スクリューキャップ |
| 4. 品目 | 果実酒 |
| 5. 発売日・地域 | 2021年1月製造分より順次・全国 |
| 6. アルコール分 | 9% |
| 7. 中味特長 | 赤・ミディアムボディ
天然ポリフェノール175mg/100mlを含んだ赤ワインに、
乳酸菌1億個/100mlをプラス。
当社独自の「乳酸菌おいしさアップ製法」(注1)により、
味の厚みや複雑さが向上。
ほのかな酸味とバランスのとれた味わいが特長。 |
| 8. 参考小売価格 | 507円(税抜)
※参考小売価格は、販売店の自主的な価格設定を拘束しません。 |



以上