

<報道関係各位>

2011 年 5 月 12 日

眞露ジャパン株式会社

～ 韓国最速、発売 44 日で 1,000 万本販売 ～ 『hite d(ハイト ディー)』、5 月中旬出荷開始！

5 年の歳月をかけたどり着いた「Dry Yeast」により、最後の一滴までドライな喉越し

韓国焼酎「JINRO」、「チャミスル」を輸入・販売する眞露ジャパン株式会社(本社:東京都港区、代表取締役:楊仁集^{ヤンインジブ})は、韓国 No.1※のビールメーカー HITE 社の新製品『hite d^{ハイト ディー}』を、5 月 18 日(水)より日本国内向けに出荷開始することを発表します。『hite d^{ハイト ディー}』は、昨年 8 月に韓国で発売開始以来 44 日間でなんと 1,000 万本を売り上げた驚異的な商品です。 ※2010 年大韓酒類工業協会調べ



『hite d^{ハイト ディー}』

■『hite d^{ハイト ディー}』の特長

『hite d^{ハイト ディー}』は、飲み終わる最後の一滴にまでドライ(辛口)にこだわった本格辛口ビールです。

世界最高のビール研究所として知られるデンマークの Danbrew Alecia(ダンブリュー アレクティ

ア)社との5年間に及ぶ共同研究と49回ものテストを重ね、ついに最適な酵母となる「Dry Yeast」を発見。この「Dry Yeast」により雑味が残らない、“最後までピュアなドライ”が楽しめるビールに仕上がっています。

昨年8月のソウル/首都圏エリアでの限定販売にも関わらず、発売44日目に1,000万本突破、4ヵ月後に100万ケースを突破し、韓国でのビール販売における驚異的な記録を達成いたしました。

■^{ハイト ディー}『hite d』を象徴する4つの“d”

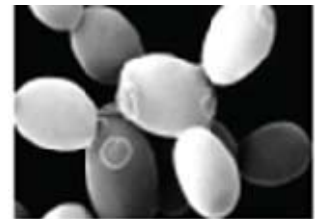
商品名に付く“d”は、以下の4つの意味を持ちます。

① dry Finish

最後まで残るドライの味を実現。雑味の残らないピュアドライ以外のすべてを取り除いた味わい。

② dry Yeast

ビールの味は麦芽をアルコールに変える酵母の役割が核となり、5年の研究期間/試行錯誤を重ね、ついに最適な味わいを実現する特別な「Dry Yeast」を発見しました。



③ danbrew Alecia

世界最高のビール研究所であるデンマークの Danbrew Alecia(ダンブリュー アレクティア)社との共同開発を通じて誕生。105段階の開発過程、67の官能検査、5年の開発期間等、比類無い投資により開発されました。

④ design

シャープな味わいを表現するための極めてシンプルなデザイン。商品のイメージを最も強く伝えるべく、鋭いスチールの背景とロゴが突き刺さるように表現され、新しい味に向き合ったデザインに成功しています。



【製品概要】

- 製品名： 「hite d」(ハイト ディー)
- 容量： 350ml
- 酒類品目： ビール
- アルコール分： 5.0%
- 出荷開始日： 2011 年 5 月 18 日(水)
- 販売地区： 全国
- 希望小売価格： オープン価格
- 特長：
 - ・ 最後までドライの味にこだわった本格辛口ビール。
 - ・ 世界最高水準のビール研究所、デンマークの Danbrew Alecia (ダンブリューアレクタ)社と共同で開発。
 - ・ 5 年間で 49 回ものテストを重ね最適な味わいを実践する「Dry Yeast」を発見。雑味が残らない最後までドライの味を実現したビール。

■眞露ジャパンについて

眞露ジャパンは韓国にある株式会社眞露の日本法人であり、「JINRO」、「チャミスル」、「Premium JINRO 乙」、「JINRO マッコリ」などの日本市場向け商品開発・輸入・販売・マーケティングを行っています。ホームページ: <http://www.jinro.co.jp/>

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】
眞露ジャパン株式会社 マーケティング部 信太(しだ)
電話 03-5403-9575 FAX 03-5403-9568
MAIL shida088@jinro.co.jp

【本件に関する読者様のお問い合わせ先】
* 紙誌面に掲載いただく場合は、下記の電話番号でお願いします
眞露ジャパン株式会社 お客様相談室 電話 0120-460-580