

2020年7月14日

今年の宅飲みにぴったり！
キリン 一番搾り醸造家監修の濃厚おつまみスナック
「クラッツ〈焼きもろこし〉」を7月21日(火)より数量限定発売！

～発売記念、一夜限りの大人のオンライン花火大会も開催※～
抽選で200名様をご招待し、8月14日(金)19時00分より開催

江崎グリコ株式会社は、濃厚おつまみスナック「クラッツ」の夏季限定の新商品として、キリンビール株式会社のキリン一番搾り醸造家が監修した「クラッツ〈焼きもろこし〉」を、2020年7月21日(火)より発売します。クラッツの特長であるカリッと濃い旨みはそのまま、今回はビール市場の中でも、おいしさで大人気の「キリン一番搾り生ビール（以下、一番搾り）」にぴったりな味わいを目指し、キリン一番搾り醸造家の監修のもと作り上げました。

また、発売に合わせ、この夏多くの花火大会が中止になっていることから、おうちでも楽しむことができる「クラッツ大人のオンライン花火大会」を8月14日(金)19時00分より開催。この花火大会に抽選で200名様を招待します(内50名様には「クラッツ〈焼きもろこし〉」&「一番搾り」をセットでプレゼント)。親子2代で内閣総理大臣賞を受賞した花火師・小幡知明さん、花火鑑賞士・石井孝子さんをゲストに迎えた公式解説付きオンライン花火大会です。司会はラジオ、テレビでも活躍中の大抜卓人さんです。

当社は、このような取り組みを通して、これからもお客様の生活に、リラックスできて毎日の生活に活力をもたらすことができるような商品をお届けしてまいります。

※ アルコール飲料を含む懸賞の為、20歳以下の方は参加できません



「クラッツ〈焼きもろこし〉」42g



オンライン花火大会イメージ

■「クラッツ〈焼きもろこし〉」について

今回発売する「クラッツ〈焼きもろこし〉」は、クラッツの特長であるカリッと濃い旨みはそのまま、夏の季節の宅飲みをさらに満喫できるフレーバーに仕上げました。

今回のコラボレーションに当たって、キリンビール株式会社との共同で、味づくりから数々の試作・試食を繰り返し、その結果たどり着いた「クラッツ〈焼きもろこし〉」。北海道産とうもろこしの素材本来の甘みで、「一番搾り」の苦みがよりマイルドになり、相乗効果で双方の旨みが持続する味わいに仕上げました。また、同日 7 月 21 日にはキリンビール株式会社より、「一番搾り」350ml 缶 6 缶パックにミニタイプの「クラッツ〈焼きもろこし〉」がついた商品も数量限定で発売されます。こちらでも「クラッツ〈焼きもろこし〉」と「一番搾り」の絶妙な組み合わせをお楽しみいただけます。



一番搾り 7月景品付き350ml 6缶パック（予約受注品）
※7月21日、「クラッツ〈焼きもろこし〉」と同時発売

■クラッツ開発担当者コメント

今回の「クラッツ〈焼きもろこし〉」の開発にあたってのこだわりは、クラッツの特長を存分に生かした「一番搾り」にぴったりの味づくりです。

クラッツは、当社のプレツェル加工技術を生かし、奥歯でカリッと噛み砕く心地よい食感と共に、噛むたびジュワッと広がる濃厚な旨みに仕上げたビールに合う濃厚おつまみスナックです。

今回は北海道産とうもろこしを使用し、「一番搾り」の“麦の澄んだうまみ”とマッチする、香ばしい味わいと素材の甘みが楽しめるように仕上げました。夏の季節にピッタリな「クラッツ〈焼きもろこし〉」と「一番搾り」の味わいを、是非宅飲みでご賞味ください。

■キリン一番搾り醸造家コメント

今回共同で開発するにあたりキリンの醸造家としてこだわったポイントは、素材そのもののおいしさを引き出しつつ、「一番搾り」とも合うということです。

おいしさで大人気の「一番搾り」は2019年缶商品の販売数量が過去8年で最高※となりました。その「一番搾り」は一番搾り麦汁だけを贅沢に使ってつくることで、麦の澄んだうまみが感じられながらも雑味がなく調和の取れた味わいに仕上がっており、“飲みやすく、飲み飽きない”おいしさとなっています。この「一番搾り」と「クラッツ〈焼きもろこし〉」とを合わせた際に、相互のおいしさを引き立て合う組み合わせとなっていることが大切だと考えました。

一緒に試作を繰り返した「クラッツ〈焼きもろこし〉」は、焼きもろこしの香ばしさが味わえ、スイー

トコーンのような甘さと醤油をつけて焼いた感じが実現できていると思います。

「一番搾り」のおいしさと焼きもろこしの香りの余韻と甘い後味がマッチしていると思いますので是非一度お試しください。

※ 2012年～2019年「一番搾り」缶商品 出荷実績において

■「クラッツ大人のオンライン花火大会」について

今年はコロナウイルスの影響を受け、なかなか外でお酒を楽しむ機会も少なくなっているだけでなく、夏の風物詩である花火大会やお祭りも数多く中止になるなど夏の楽しみが減っています。

今回はこのコラボレーションをキッカケにおうちでも夏を楽しむことができる企画として抽選で200名様を招待した「クラッツ大人のオンライン花火大会」を開催します。当日は親子2代で内閣総理大臣賞を受賞された花火師・小幡知明さん、花火鑑賞士・石井孝子さんをゲストに迎え、これまでに実施された全国の花火大会の中からピックアップしたダイジェスト版を新たに制作し、お二人の生解説と共に花火を楽しむオンライン花火大会です。なお、このお二人が揃って花火解説をされるのは初めての試みとなります。今年には日本全国各地で中止が相次いでいる花火大会ですが、「クラッツ」と「一番搾り」を楽しみながら、オンラインで皆さんと目一杯楽しめる企画を実施します。

※ 今回はアルコール飲料を含む懸賞の為、20歳以下の方は参加できません。

<花火大会に使用する花火映像について>

菊屋小幡花火店社長・小幡知明氏（日本芸術煙火協会理事）、元祖甲州煙火齊木煙火本店社長・齊木克司氏（日本のはなび振興協会代表理事）の花火業界を代表する老舗花火師と、花火マニア会で有名な日本花火鑑賞士会幹事・石井孝子氏の3名が、花火師目線での技術的な素晴らしさと、マニア目線での大会の素晴らしさの両方に注目し映像を選出しました。

大会名	開催時期	主催地	映像年度
①ふくろい遠州花火	8月10日	静岡県	2019
②市川三郷町ふるさと夏まつり 「神明の花火」	8月7日	山梨県	2019
③大曲の花火 全国花火競技会	8月28日	秋田県	2018
④会津花火 2019	11月2日	福島県	2019
⑤ISOGAI 花火劇場 in 名古屋港	12月21日	愛知県	2019
⑥高崎 HANABI コンクール	2月1日	群馬県	2020

※当日のプログラム順、内容は変更になる可能性があります。

<概要と見どころ>

①ふくろい遠州花火

一町の納涼花火大会にすぎなかった『袋井の花火』は、国内屈指・有数の規模を誇る花火大会に成長しました。

年々グレードアップが図られ、2000年には「第1回しずおか観光大賞」を受賞しています。音楽と花火をシンクロさせる「日本ーメロディースターマイン」、静岡らしく富士山をかたど

ったナイアガラ花火「空中ナイアガラ大富士瀑布・霊峰」そして大会のラストを飾る「日本一ジャンボワイドスターメイン」など、見るものを圧倒する名物プログラムの連続です。

②市川三郷町ふるさと夏まつり 「神明の花火」

毎年、花火の日である8月7日に開催される、山梨県内最大級規模の大会。二尺玉や競技花火、メッセージ花火等、ストーリー性のあるプログラム構成が特長です。プログラムの中でもテーマファイヤーは毎年花火師が趣向を凝らし、音楽と花火のハーモニーで観覧客に感動を与えます。グランドフィナーレでは夜空に色鮮やかな華が次々と咲き、まるで花火に包まれているような感覚を味わえます。

③大曲の花火 全国花火競技大会

1919年に始まった歴史ある大会であり、全国から選抜された花火師のみが参加できる日本最高峰の花火競技大会です。

花火師が自ら製造、打ち上げを行い、その技を競い合うコンクール形式になっており、最も優秀な花火師には内閣総理大臣賞が授与されます。毎年多くの観客が訪れ、夏の夜空を彩る美しい花火に酔いしれます。一番の注目である「大会提供花火」の素晴らしさも大きな魅力で、その美しさとスケールに誰もが心を奪われます。

④会津花火

日本一の花火師たちが会津の地で競演！日本煙火芸術協会（花火のスペシャリスト）所属の花火師が集う競技会です。名誉ある内閣総理大臣賞を受賞した花火師が参加し、全国初となる千輪花火の競技をはじめ割物の部でも作品を競いあいます。今までの常識を超えた音と光の芸術的花火を堪能することができます。

壮大なワイドスターメインも大きな見どころ。全国を駆けめぐる名人花火師たちが、秋の会津の夜空を色鮮やかに染めあげます。

⑤ISOGAI 花火劇場 in 名古屋港

25年間続いた花火大会を引き継ぐ形で、2015年より日本で初めて大会名に花火アーティストの名を掲げ開催しています。花火が最もきれいに見える冬に、観客席の目の前には海と夜空をバックに、名古屋港の海上より最大10号までの花火が揚げられます。

音楽とXmasストーリーが織りなす新感覚エンターテインメント花火は必見です。

⑥高崎 HANABI コンクール

2020年2月に開催された花火大会ですが、冬の澄んだ夜空で行われる競技会なので花火がより美しく見えます。従来の形式にとらわれず、玉の組み合わせが自由なので表現力の幅が広がった競技会。また、出品資格が40歳以下の若手花火師に限られているため、新しい発想の花火を見ることが出来ます。

■「クラッツ大人のオンライン花火大会」ゲスト・司会について

小幡 知明（おばた としあき）さん

有限会社菊屋小幡花火店 代表取締役

創業明治5年、『四重芯』を日本で初めて開発したパイオニアでもある、有限会社菊屋小幡花火店の五代目当主。全国各地の花火競技大会では数々の受賞歴を持ち、業界でも屈指の技術力と独特の花火感を持つと言われている。代表作は『モノクロームの華』『里山の忘れ柿』など。

（公社）日本煙火協会理事／（公社）日本煙火協会青年部会委員長／
（一社）日本煙火芸術協会理事／（一社）日本のはなび振興協会設立理事

<受賞歴>

2019年 新作花火コレクション(大曲)金賞

2018年 全国花火競技大会(大曲)最優秀賞 内閣総理大臣賞

2018年 全国新作花火競技会(諏訪湖)優勝 経済産業大臣賞

2016年 全国十号玉新作花火コンテスト(長野)金賞



石井孝子（いしい たかこ）さん

一般社団法人日本のはなび振興協会理事、日本花火鑑賞士会幹事
1年に60～80か所の花火を見に行き、各地の花火大会を観覧するとともに撮影。各地の花火大会主催者に映像と情報を提供、自身で花火大会の開催も行う。

<花火大会審査員>

やつしろ全国花火競技大会 特別審査委員

<WEB>

立川まつり 国営昭和記念公園 花火大会「花火鑑賞の秘訣」

ツーリズムとよた 豊田おいでんまつり花火大会 おすすめポイント

イープラス花火・祭 INFO PORTAL 真の花火マニへ突撃「本当の花火の楽しみ方」って？

<映像提供>

JR 東日本 秋田新幹線 CM 用映像

花火伝統文化継承資料館 大曲の花火 第77～91回大会提供

BS朝日 2018 赤川花火大会 CM 用映像



司会 大抜 卓人（おおぬき たくと）さん

Franklin Pierce University マスコミュニケーション学部ラジオ学科を卒業。帰国後デザイン会社の営業勤務、その後 Universal Studios Japan の専属 MC となり、翌年 2001 年に FM802 の番組リポーターとしてデビュー。FM802 の DJ、MC、テレビの司会者、声優、クラブ DJ として幅広く活躍中！



■「クラッツ大人のオンライン花火大会」キャンペーンについて

【応募方法】 期間中、クラッツ公式 Twitter アカウント「@Cratz_JPN」をフォローし、「クラッツ大人のオンライン花火大会」のツイートをリツイートしてください。
※ご応募は、20 歳以上の方に限らせていただきます。
※ご自身の Twitter アカウントが公開されていることが条件となります。
※期間中、何回でもご応募いただけますが、お一人様1アカウントからの投稿とさせていただきます。

【投稿期間】 2020 年 7 月 14 日(火)11:00 ~ 2020 年 7 月 28 日(火)23:59 まで

【賞品/当選者数】

「クラッツ大人のオンライン花火大会」(Twitter DM でご招待)・・・200 名
上記当選者の中からさらに抽選で、「クラッツ〈焼きもろこし〉」(42g)3 袋&「一番搾り」(350ml)6 缶セット・・・50 名

【配信方法】 Zoom を使用し、配信いたします。

【その他】 公式 WEB サイトでは、7 月 14 日(火)~8 月 31 日(月)の期間限定で、クラッツオリジナル花火壁紙をダウンロード頂くことができます。

【注意事項】 ・今回はアルコール飲料を含む懸賞の為、20 歳未満の方は参加できません。
・当日、内容や出演者が変更になる可能性があります。

★応募規約など、詳しくは下記キャンペーン WEB サイトからご確認ください。
キャンペーン WEB サイト: <https://cp.glico.com/cratz-2020cp/hanabi/>

■商品について

商 品 名	クラッツ 〈焼きもろこし〉	
パッケージ		新発売・数量限定
発 売 日	2020年7月21日	
価 格	オープン価格	
内 容 量	42g	
商 特 品 長	<ul style="list-style-type: none"> ・一番搾り醸造家が監修した、「一番搾り」にぴったりのおつまみスナック ・北海道産とうもろこしの素材本来の甘みで、「一番搾り」の苦みがよりマイルドになり、相乗効果で双方の旨みが持続する味わいに仕上げました。 ・全国・数量限定発売 	

商 品 名	クラッツ 〈ペッパーベーコン〉 〈枝豆〉 〈スパイシーチキン〉		
パッケージ			
	【ペッパーベーコン】	【枝豆】	【スパイシーチキン】
発 売 日	既発売		
価 格	オープン価格		
内 容 量	42g		
商 特 品 長	<ul style="list-style-type: none"> ・濃厚なおいしさのおつまみスナック。 ・カリッと心地よい堅焼き食感に仕上げました。 ・旨味成分をプレツェル部に練り込み、こだわりのシーズニングオイルで仕上げているので、濃厚な旨味が噛むたびにジュワっと口の中に広がります。 ・ビールユーザーの90%が「ビールが進む」と評価しました。 		