

「プレミアムボス リミテッド 限定焙煎〈コクと深み〉」 期間限定新発売

— “プレボス” からの特別な一杯
第2弾は、超深煎りスモークローストで仕上げた
微粉碎コーヒー豆を絶妙にブレンド —



この高解像度画像は <http://www.suntory.co.jp/softdrink/news/pr/> に掲載しています。

サントリー食品インターナショナル（株）は、期間限定商品「プレミアムボスリミテッド」の第2弾を2月7日（火）から発売します。

「BOSS」は、1992年の発売以来、“働く人の相棒コーヒー”として、多くのお客様から親しまれているロングセラーブランドです。お客様の多様なニーズを捉え、ラインナップの拡充や、話題性のあるTV-CM・消費者キャンペーンなどの展開により、多くのお客様にご愛飲いただき、発売以来、成長を続けています。

2014年より発売しているプレミアムボスシリーズは、微粉碎コーヒー豆をはじめとする革新的な技術開発、商品のイノベーション・品質訴求により、「BOSS」ブランドの“進化”の旗頭として、缶コーヒー市場の活性化に貢献してきました。昨年は、185g 缶新商品の投入やボトル缶のラインナップ拡充により、プレミアムボスシリーズは対前年約5割増と大変好調に推移しました。

185g缶とコンビニコーヒー（カウンターコーヒー）との併飲の拡大によって増加してきている「コーヒー強め」嗜好に着眼し、2016年9月に発売した「プレミアムボス リミテッド〈コクと香りのプレミアム〉」は、完熟コーヒーチェリーを発酵させ香りを引き出した微粉碎コーヒー豆を使用したコクと香りを強化した味わいで、本格的なコーヒーの味わいを求めるお客様を中心に大好評をいただきました。

今回、「プレミアムボス リミテッド」シリーズの第2弾として、当社の新技術を採用した新商品「プレミアムボス リミテッド〈コクと深み〉」を発売します。

●中味とパッケージの特長

きめ細やかな温度管理による極限までの超深煎りを実現すると同時に、ウイスキー熟成に使用した樽材でスモークすることで、芳醇でスモーキーな薫りを封じ込めた“超深煎りスモークロースト微粉碎豆”を新たに加えました。

第1弾と同様に、185g缶市場において増加傾向にある「コーヒー強め」の嗜好に対応し、「プレミアムボス」の特長である“ブラジル最高等級豆”100%の微粉碎コーヒー豆と、“超深煎りスモークロースト”で仕上げた微粉碎コーヒー豆のダブルの微粉碎コーヒー豆を絶妙にブレンドし、さらに進化した味わいを実現しています。パッケージは、缶の下部にカットを施し、金と紺のカラーリングで、「プレミアムボス」本体のイメージを踏襲しつつ、高級感や特別感のあるデザインに仕上げました。

新商品の発売に合わせ、大型キャンペーンの実施、TV-CMの投入などさまざまなプロモーション活動を展開し、本年も、プレミアムボスシリーズの進化を盛り上げていきます。

— 記 —

▼商品名・容量・希望小売価格（税別）および梱包

「プレミアムボス リミテッド〈コクと深み〉」

185g缶 115円 30本

▼発売地域 全 国

▼「プレミアムボス」ホームページ <http://www.s-boss.com/premium/>

▼「BOSS」ホームページ <http://suntory.jp/boss/>

▽本件に関するお客様からの問い合わせ先

サントリーお客様センター

フリーダイヤル 0120-139-320 〒135-8631 東京都港区台場2-3-3

サントリー食品インターナショナルホームページ <http://suntory.jp/sbf/>

以 上