

2012年6月20日

2009年より2年間で2倍の売上に急上昇

夏バテ対策に「冷やし甘酒」で水分・糖分・塩分補給！

今年から発売地区を全国に拡大！

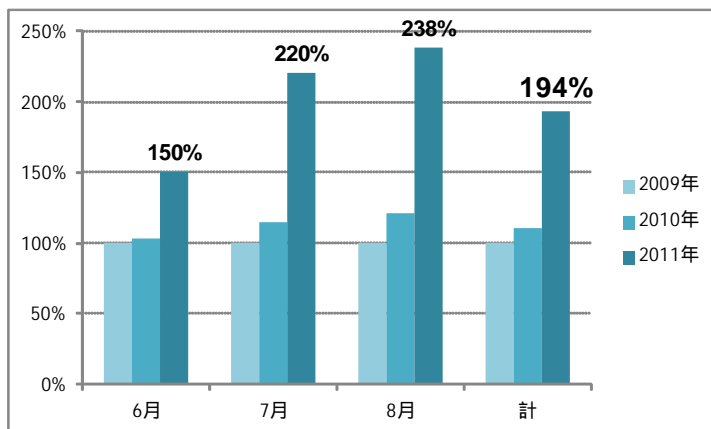
2012年6月29日(金)に甘酒のレシピ本が発売されます！

森永製菓株式会社(東京都港区芝、代表取締役社長・矢田雅之)は、缶タイプ甘酒飲料のトップブランドである「森永甘酒」シリーズにて、2009年より春夏の期間限定で発売している「冷やし甘酒」を、昨年までは地域限定(北海道・東北・首都圏関東・北陸・中四国)で発売してきました。今年からは全国にエリアを広げ、さらに夏バテ対策の訴求を強化します。また、2012年6月29日(金)には、森永製菓がレシピ監修した甘酒のレシピ本『からだに美味しい！甘酒スイーツ&ドリンク』が日東書院より発売されます。

現代では冬に多く見かける甘酒ですが、江戸時代から夏の暑さ対策として飲まれ続けており、俳句では夏の季語にもなっています。甘酒は、発汗で失われる「水分・塩分」や体のエネルギー源になる「糖分」が補給できる飲料です。

「冷やし甘酒」の2011年の出荷伸長率は、2009年の2倍と大きく売り上げを伸ばしました。その背景として、2010年には記録的猛暑、2011年には節電の影響により夏の暑さ対策が注目され、「冷やし甘酒」を“夏バテ対策”というテーマで訴求したことが考えられます。さらに、近年の醗酵食品・麹の健康ブーム、米食文化・発酵食品の見直し、高齢化(アクティブシニア層の健康意識増大)、非常食としての広がり、ネットスーパーの広がり(大容量、ケース買い)なども要因として挙げられます。

今シーズンも、パッケージをはじめ店頭やリーフレットなどで「夏こそ甘酒」をしっかりと啓発し、夏の甘酒ファンを拡大します。



「冷やし甘酒」出荷伸長率

(2009年度との比較 2009年度を100として)



「甘酒」は、夏の季語！

～夏の季語、甘酒を使った俳句～

「あま酒の地獄もちかし箱根山」 与謝蕪村

「一夜酒隣の子迄来たりけり」 小林一茶

甘酒の楽しみ方が盛りたくさん！森永製菓レシピ監修の甘酒のレシピ本を発売！

甘酒市場の伸長を受け、2012年6月29日(金)には、森永製菓がレシピ監修した甘酒のレシピ本『からだに  
おいしい！甘酒スイーツ&ドリンク』が日東書院より発売されます。おいしく簡単に家庭で作れるレシピをご紹  
介しています。

『からだにおいしい！甘酒スイーツ&ドリンク』

料理制作：植木もも子

レシピ監修：森永製菓

出版社：(株)日東書院

発売日：2012年6月29日(金)

体裁：単行本(ソフトカバー) / 80頁

定価：1050円(税込)



### 【「冷やし甘酒」商品特長】

- ・ キンと冷やしておいしい、スツキリと飲みやすい品質。『<sup>はかた</sup>伯方の塩』を使用し、角のない穏やかな塩味で、酒粕や麹の持ち味を引き出しました。
- ・ 『水分・塩分・糖分補給』のキャッチや『暑さ対策に江戸の知恵』というコピー文を入れることで、甘酒による夏バテ予防の訴求をします。塩に関しても『伯方の塩』を使用していることをうたい、こだわりを訴求します。
- ・ 甘酒に含まれるアルコール分は1%未満、お酒ではありません。

#### <伯方の塩>

「塩かどのないからさ」で、塩味の中にほんのりとした甘さを感じるのが特徴。「にがり(苦汁)」をほどよく残し海水中の成分を生かしてつくった風味のあるお塩です。

#### <米麹>

蒸した米に麹菌を散布し、繁殖させた食品のことです。(発酵食品で)栄養にすぐれ、お酒や醤油、味噌などの原料であり、日本を代表する伝統食品と切っても切り離せない存在です。

#### <酒粕>

お酒を絞る時に残る固形の残渣(ざんさ)のこと。お酒は大雑把に言うと、水と米と米麹から出来ていますが、発酵して出来た液体がお酒、残った固形分が酒粕。自然食品で様々な栄養分を含んでいます。甘酒、粕漬け、粕汁などに昔から使われています。

### 【商品概要】

商品名	冷やし甘酒
名称	清涼飲料水
原材料	砂糖、酒粕、米麹、食塩、黒みつ、酸味料
内容量	190g
参考小売価格	120円(税込)
発売日・地区	2012年2月28日(火)全国全ルート 2012年拡大エリア：九州・関西・中部(北陸は発売済)
飲用シーン	夏場の食欲減退時、身体を温める、甘いものが欲しい時、疲れた時、小腹が空いた時
JANコード	4902888537394

