

2014年6月9日

熱中症対策需要で2013年度売上7.5倍(2010年度比)!

夏バテ対策に「冷やし甘酒」で水分・糖分・塩分を補給!

ヘビーユーザーの声に応じて 大容量タイプ 1000ml を6月10日新発売

菓子からも「冷やし甘酒キャラメル」6月24日新発売

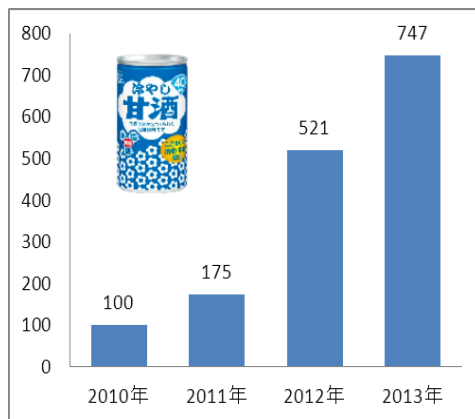
森永製菓株式会社(東京都港区芝、代表取締役社長・新井徹)は、缶タイプ甘酒飲料のトップブランド「森永甘酒」シリーズより、ヘビーユーザーの声にお応えして、大容量の「冷やし甘酒 1000ml」を6月10日(火)に発売します。

また、伯方の塩やこだわりの酒粕と米麴を使用した、ほんのり甘酒が香る「冷やし甘酒キャラメル」を6月24日(火)に発売します。

現代では冬のイメージが強い甘酒ですが、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。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」が補給できる昔ながらの「夏バテ対策」飲料としてあらためて注目され、2013年度の「冷やし甘酒」の売上は2010年度の約7.5倍と急伸長しています。

また、春夏の甘酒需要を喚起し、米の消費を拡大したとして農林水産省による『フード・アクション・ニッポンアワード2013』において『食文化賞』を受賞いたしました。

この夏も、タレントの石塚英彦さんが登場する店頭販促物などで「夏こそ甘酒」を啓発し、夏の甘酒ファンのさらなる拡大を目指します。



「冷やし甘酒」当社出荷伸長率 6~8月

(2010年度を100とした時の比較)



冷やし甘酒 1000ml



冷やし甘酒キャラメル



※甘酒売りイメージ

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

江戸時代、一般庶民の多くは、高価なうなぎではなく、甘酒を飲んで、冷房のない暑い夏を乗り切っていたそうです。「守貞漫稿」には、夏の流行ものとして「甘酒売り」が登場しています。

【「冷やし甘酒 1000ml」商品特長】

- ・ キンと冷やしておいしい、スッキリと飲みやすい甘酒。『^{ほかた}伯方の塩』を使用し、角のない穏やかな塩味で、酒粕や麴の持ち味を引き出しました。
- ・ 米麴を丁寧にすりつぶし、なめらかに仕立てました。
- ・ 『水分・塩分・糖分補給』のキャッチや暑さ対策に江戸時代から甘酒が飲まれていたことを伝え、甘酒による夏バテ対策を訴求。
- ・ 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。
- ・ 原材料は、砂糖、酒粕、米麴、食塩、黒みつ、安定剤(増粘多糖類)、酸味料、香料
- ・ ナトリウム 72mg /100ml あたり (食塩相当量 0.18g /100ml あたり)



店頭販促物

【「冷やし甘酒キャラメル」商品特長】

- ・ ほんのり香る甘酒の風味、キレのよい後味の「冷やし甘酒」の味をイメージしたキャラメル。伯方の塩やこだわりの酒粕と米麴を使用した豊かな味わいです。
- ・ 青地に梅の花を散りばめた「冷やし甘酒」のデザインを踏襲したパッケージデザイン。

【商品概要】

商 品 名	冷やし甘酒 1000ml	冷やし甘酒キャラメル
名 称	清涼飲料水 甘酒	キャラメル
発 売 日	2014年6月10日(火) 数量限定発売	2014年6月24日(火) 数量限定発売
発 売 地 域	全国/全ルート	全国/全ルート
内 容 量	1000ml	79g
参考小売価格	380円(税別)	200円(税別)
ターゲッ	メイン: 50~60代甘酒ヘビーユーザー サブ: 30~40代女性	主に50代以上の女性
JANコード	4902888549168	4902888241178