

2024年2月14日

## 森永甘酒 50周年記念 3つの発酵素材使用

# 「春の桃色甘酒」

### 2月20日（火）より新発売！

森永製菓株式会社（東京都港区芝、代表取締役社長・太田 栄二郎）は、甘酒市場のトップブランドである『森永甘酒』50周年を記念して、「春の桃色甘酒」を2月20日（火）より期間限定で発売いたします。

『森永甘酒』は缶タイプの甘酒を1974年に発売し、今年で50周年を迎えました。甘酒は健康志向や美容をテーマに、発酵食品としても注目されています。この度発売する「春の桃色甘酒」は、まろやかな酸味の白麹、優しい甘さの黄麹、コク深く香る酒粕の3つの発酵素材を使用した甘酒で、ほのかにフルーティーな香りがするすっきりとした後味が特長のピンク色の甘酒です。

ひな祭りやお花見にぴったりの「春の桃色甘酒」の発売により、お客様に笑顔をお届けしてまいります。



#### ■「春の桃色甘酒」商品特長

- ①まろやかな酸味の白麹、やさしい甘さの黄麹、コク深く香る酒粕の3つの発酵素材を使用。
- ②すっきりとした後味でほのかにフルーティーさも感じる、春にぴったりの味わい。
- ③紅麹色素使用でほんのりピンク色。

#### ■商品概要

商品名	春の桃色甘酒
内容量	185g
参考小売価格	オープン価格
発売日	2024年2月20日（火）
発売地区	全国／全ルート
ターゲット	30～40代