



おいしく たのしく すこやかに



森永製菓株式会社 NEWS RELEASE

2026年2月18日

ひなまつりやお花見にぴったり。国産白桃果汁※使用

「甘酒＜桃＞」2月24日（火）新発売

「冷やし甘酒」、「スパークリング甘酒」はパッケージをリニューアルし

2月24日（火）に再発売

森永製菓株式会社(東京都港区芝浦、代表取締役社長 COO・森 信也)は、「ひなまつり」やお花見にぴったりな、国産白桃果汁※を使用した「甘酒＜桃＞」を2月24日(火)より期間限定で新発売いたします。あわせて、春夏の定番「冷やし甘酒」と、しゅわっと微炭酸の「スパークリング甘酒」は、世界観を統一し視認性を高めたパッケージにリニューアルし、2月24日（火）に再発売いたします。

※果汁 1 %

■「甘酒＜桃＞」発売背景

3月3日は「ひなまつり」です。「ひなまつり」は女の子の健やかな成長を願う行事として江戸時代に広まり、主役の子どもが飲めない白酒に代わり同じ米を用いた甘酒が用いられるようになったとされています。そのような昔から続く伝統行事である「ひなまつり」に合わせて、店頭から「ひなまつり」を盛り上げたいという想いで、発売から50年を超える『森永甘酒』ブランドから季節限定「甘酒＜桃＞」を発売いたします。

■「甘酒＜桃＞」商品特長

- 「ひなまつり」にぴったりな、桃カラーのピンク×ベージュの限定デザイン。
- アルコール分 0.0% (分析値 0.05%未満)。
- 国内製造の酒粕と米麹の深いコクとやさしい甘さ、2つの発酵素材を使用。
- 国産白桃果汁使用※。やわらかな桃の香りとコクのあるおいしさ、
- 米麹つぶ入りで満足感のある飲み心地。



■「甘酒＜桃＞」おすすめの飲み方・シーン

- 「ひなまつり」のお祝いに、冷やしておいしい。
- 食後のデザートドリンクやお花見のおともに。
- 容器にあけて凍らせた半解凍のシャーベット風もおすすめ。

■「冷やし甘酒」リニューアル内容

『森永甘酒』の雲のロゴの視認性をアップ。「甘さすっきり/冷やしておいしい」の記載や、黒みつ・伯方の塩を配合していることの訴求を強化し赤い「甘酒」との違いを明確化。春夏に飲みたくなる、より冷涼感あるデザインを目指しました。



■「スパークリング甘酒」リニューアル内容

『森永甘酒』の雲のロゴの視認性をアップ。涼やかなメタリックのアクアカラーで爽快感の訴求を強化し、特許取得した当社の独自製法である「炭酸甘酒」(特許第6936132号)を明記。

「ひなまつり」やお花見にぴったりな「甘酒＜桃＞」の発売と、世界観を統一し視認性を高めたパッケージにリニューアルした「冷やし甘酒」と「スパークリング甘酒」の発売により、お客様に笑顔をお届けしてまいります。

森永甘酒 商品情報

伝統の製法と原料をあまねく研究し、たどり着いたのは、酒粕と米麹の2つの発酵素材。じっくりと時間と手間をかけて醸し出す豊かなコクとやさしい甘さにこだわり、51年間おいしさを追求してきました。2025年8月に、森永甘酒の象徴的なシンボルである「甘酒RED」「梅の花」「雲のロゴ」を生かしつつ、深いコクややさしい甘さ、ほっとするひとときといった価値がより一層伝わる、王道感・本格感あるデザインに進化しました。次の50年も愛され続けるブランドを目指します。

こだわり1：原料へのこだわり 国内製造の米麹と国産酒粕のWブレンド

2つの発酵素材、米麹と酒粕の絶妙なブレンド。米麹のやさしい甘みと、酒粕の深いコクが味わえます。

こだわり2：品質へのこだわり 丁寧な製造

厳しい品質管理の元、味わい・風味を損なわないよう丁寧に製造しています。

こだわり3：森永甘酒のこだわりの歴史

1969年に瓶入り、1974年10月に缶入りの「森永甘酒」を発売。皆様の暮らしにおいて“より身近な飲み物”となるよう、様々な形態や味の甘酒を発売してきました。今もなお、一番おいしい甘酒を探求し続けています。



■商品概要

商品名	甘酒 <桃>	冷やし甘酒	スパークリング甘酒
内容量	185g	190g	190ml
参考小売価格	オープン価格		
発売日	2026年2月24日(火)～無くなり次第終了		
発売地区	全国／全ルート		
ターゲット	おいしく健康な食品でほっとするひとときと心身のすこやかさがほしいお客様		甘酒に興味関心のある20～50代