



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5月19日

梅の爽やかさが引き立つ、夏の体にしみわたる一杯

「甘酒〈梅〉」

5月26日（火）より期間限定で新発売

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、甘酒市場シェア No1^{※1}である「森永甘酒」から、水分・塩分・糖分をまとめて補給できる「甘酒〈梅〉」を5月26日（火）より期間限定で新発売します。

※1：インテージ SRI+甘酒市場 2025年4月-2026年3月 累計メーカー別販売金額

厳選した国内製造の酒粕と米麹、2つの発酵素材を使用し、梅果汁のほのかな酸味と華やかな香りを生かした一杯です。酒粕のコクと米麹のやさしい甘さに、梅のすっきりとした風味を重ねることで、暑い季節でも心地よく飲める味わいに仕上げました。甘酒を初めて飲まれる方や幅広い年代の方にお楽しみいただけます。水分・塩分・糖分をまとめて補給でき、暑さが気になる季節の水分補給や、夏の健康維持をやさしくサポートします。

■「甘酒〈梅〉」発売背景

― 初夏の「梅仕事」に着目した、季節を味わう甘酒 ―

5月下旬から6月にかけては、「梅仕事」と呼ばれる、梅の実を収穫し、梅干しや梅シロップなどを仕込む季節です。梅仕事は、古くから日本人の暮らしに根付き、季節の移ろいを感じながら、夏に向けて備える手仕事として親しまれてきました。

また、6月6日は「梅の日」^{※2}。梅は、昔から暑さが増す季節に向けた食材として、日本の食文化を支えてきました。

近年は、気温上昇により暑さを意識する時期が早まり、日常生活の中で「季節を意識した水分補給」や「夏に向けたからだづくり」への関心が高まっています。

こうした背景を踏まえ、森永製菓は梅仕事の季節に、暮らしの中で楽しめる梅の味わいとして、甘酒と梅を掛け合わせた「甘酒〈梅〉」を期間限定で発売します。

※2 紀州梅の会制定

■甘酒〈梅〉商品特徴

- 梅シーズンに合わせた、爽やかさを感じる限定デザインを採用。
- 国内製造酒粕と米麹、2つの発酵素材を使用。
- うめ果汁（果汁1%）を使用し、ほのかな酸味と華やかな香りを実現。
- 水分・塩分・糖分をまとめて補給でき、暑い季節でも飲みやすい設計。
- 数十種類の品質を検討した上でたどり着いた甘酒のやさしい甘さと梅の爽快感が調和した、後味すっきりな味わい。
- 「熱中症予防声かけプロジェクト」^{※3}の趣旨に賛同した対象商品。

■「甘酒〈梅〉」おすすめの飲み方・シーン

- 暑い日の水分・栄養補給に、冷やしてすっきり。
- 熱中症が気になる季節の、日常的な健康維持に。
- 梅仕事の合間や、初夏のひと休みに。
- 家事や仕事終わりのリラックス・リフレッシュタイムに。

※3「熱中症予防声かけプロジェクト」について

「熱中症予防声かけプロジェクト」は、2011年に発足した、全国の地方自治体や官公庁、企業、民間団体が官民一体となって取り組む、熱中症予防を目的としたプロジェクトです。

「声をかける」というコミュニケーションの力を通じて、熱中症による死亡者ゼロを目指しています。

本プロジェクトでは、熱中症に関する正しい知識の普及を図るとともに、賛同会員（企業・団体・自治体等）が、それぞれの取組を通じて熱中症予防の呼びかけを行っています。当社は、2017年より本プロジェクトの趣旨に賛同し、応援しております。

■商品概要

商品名	甘酒<梅>
内容量	185g
参考小売価格	オープン価格
発売日	2026年5月26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

