



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21日

「甘酒×お風呂」で夏を乗り切る！酷暑に備える暑熱順化には入浴が有効 入浴前後の水分・塩分・エネルギー補給に「甘酒」

新習慣啓発活動 5月30日（土）より実施

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」で熱中症予防声かけプロジェクト事務局（一般社団法人ジャパンデザイン：所在地：東京都渋谷区、事務局長/社会起業家：山下太郎）と連携して、熱中症対策^{※2}の準備運動でもある暑熱順化^{※3}にもおすすめの入浴を啓発する取組「お風呂 de 暑熱順化」に賛同し、各イベントで「冷やし甘酒」を総計1,500本無料配布いたします。本取組を通して、この夏の酷暑に備え、楽しく夏を乗り切る啓発活動を推進します。

※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

※2：熱中症対策には適切な水分・塩分（ナトリウム）の補給が必要です。「甘酒 190g」、「冷やし甘酒 190g」、「スパークリング甘酒 190ml」に含まれる塩分（ナトリウム）は全国清涼飲料連合会の「熱中症対策」表示ガイドラインの適用の範囲（食塩相当量 0.1-0.2g/100ml）であり、甘酒：食塩相当量 0.2g/100ml、冷やし甘酒：食塩相当量 0.17g/100ml、スパークリング甘酒：食塩相当量 0.11g/100ml（いずれも推定値）が含まれています。

※3：暑熱順化とは、体に暑さが慣れることです。



■入浴のすすめ

▼東京都市大学 早坂教授コメント

入浴は温熱作用で代謝が良くなり、血糖値を下げるため、空腹になることが予想されます。空腹での入浴はあまり好ましくないため、心地よい入浴をするためには入浴前のエネルギー補給が必要です。また、発汗もするため入浴前の水分や塩分の補給も必要です。空腹時でも心地よく入浴を楽しむためには、手早く水分・塩分・エネルギーの補給をすることが重要です。実際に古くから湯治文化で知られる温泉旅館ではウェルカムサービスとして、お茶菓子を提供する事が習慣化されており、今でもその風習は続いています。その理由として「長旅の疲労感を糖質で和らげるため」、「入浴時の安全のため」、「入浴前の水分補給」が考えられており、昔から温泉での入浴前にはお茶菓子が提供されていると言われています。



■水分・塩分・エネルギー補給に「甘酒」がおすすめ

▼東京都市大学 早坂教授コメント

市販の甘酒は適度な水分・塩分・エネルギーの補給が、手間なく短時間で同時にでき、米麴や酒粕成分は満足感もあり小腹を満たしてくれます。水分^{※4}を補うために入浴前だけでなく、入浴後にも日本人に古来より愛されてきた甘酒はおすすめの飲料です。

※4：適切な水分・塩分（ナトリウム）の補給が必要です。

※ご参考 甘酒は入浴前後におすすめの飲料【熱中症予防声かけプロジェクト WEB サイト】

<https://hitosuzumi.jp/page/lp/amazake-nyuyoku>

■「冷やし甘酒」無料配布第一弾：「備えよう暑い夏 ひと涼み祭り in 有楽町」

「冷やし甘酒」の無料提供を通して、暑さ対策の啓発を推進します。

日時：2026年5月30日（土）11:00～18:00

場所：有楽町駅前広場 住所：東京都千代田区有楽町 2-7-1

本数：500本

内容：①当日実施の「ひと涼み音頭」を踊っていただいたお客様にお1人様1本ご提供いたします。

②啓発コンテンツを体験していただいたお客様にお1人様1本ご提供いたします。

※①・②のいずれかの参加でお1人様1本、①・②両方参加で2本ご提供いたします。



■「冷やし甘酒」無料配布第二弾：兵庫県新温泉町「リフレッシュパークゆむら」

商品を通じて暑熱順化と暑さ対策の啓発と同時に、甘酒の飲用シーン訴求を推進いたします。

日時：2026年6月8日（月）～6月14日（日）

場所：リフレッシュパークゆむら 住所：兵庫県美方郡新温泉町湯 1371

<https://refresh.co.jp/refreshparkyumura>

本数：1,000本

内容：ご来場いただいたお客様にお1人様1本ご提供いたします。



■「熱中症予防声かけプロジェクト」について <https://hitosuzumi.jp/>

「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。

■おふる de 暑熱順化とは

熱中症予防声かけプロジェクト事務局が2026年度から推進する、早めの熱中症対策である暑熱順化を啓発する企画です。

おふる de 暑熱順化アクションとして、現時点で全国35都道府県92自治体が専用ポスター等を掲載したり、自治体の様々なシーンで入浴剤を無料提供したりする全国暑熱順化強化アクションに取り組んでいます。

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、半世紀以上おいしさを追求してきました。今後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	冷やし甘酒	スパークリング甘酒
内容量	190g	190g	190ml
参考小売価格	オープン価格		
発売日	発売中		
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