



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6月11日

日本列島に夏の甘酒文化再来 江戸の慣習を現代の猛暑対策へ 森永製菓、大暑を「冷やし甘酒の日」に制定 ひんやり冷えたおいしい甘酒、浅草・太宰府の二大観光地でイベント展開

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、記録的な猛暑が続く現代の日本において、伝統的な発酵食品である甘酒のおいさを広く知っていただくことを目的に、大暑（2026年度は7月23日）を「冷やし甘酒の日」と制定しました^{※1}。甘酒市場シェア No.1^{※2}の森永製菓が50年以上にわたり愛され続けてきた“おいしい甘酒”を次世代へ継承し、新たな夏の飲用習慣を提案してまいります。

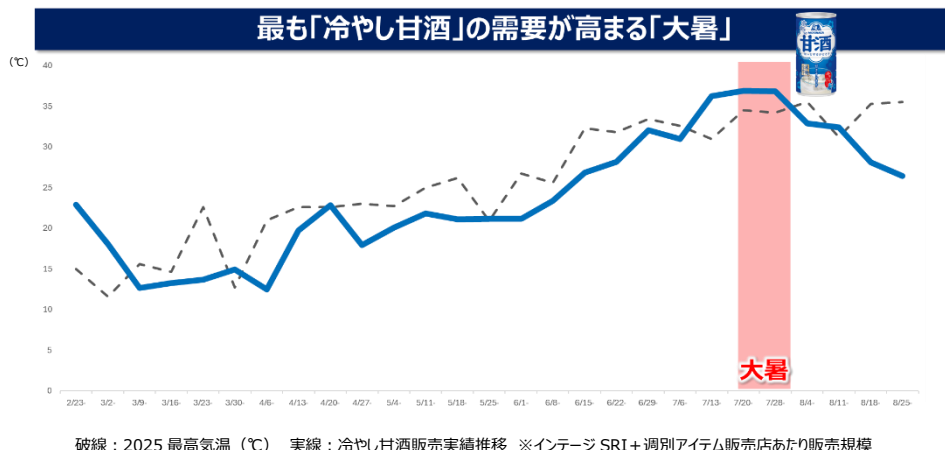
※1 一般社団法人 日本記念日協会に2025年12月22日付で認定登録済み

※2 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



■「冷やし甘酒の日」制定理由

古く奈良時代から多くの人々に親しまれてきた日本の伝統的な甘味飲料「甘酒」は、人々の暮らしや健康づくりに密接に関わってきた身近な飲み物です。当社では、赤い缶でおなじみの「森永甘酒」が主力商品ではありますが、近年、日本では猛暑日が増加するなか、実はひんやり冷えた「冷やし甘酒」が飲まれる機会が年々増えています。甘酒は厳しい夏を元気に乗り切る飲料として江戸時代に親しまれるようになり、俳句の世界では「甘酒」は夏の季語とされるほどです。夏の猛暑への対策はもはや個人の問題に留まらず、社会全体で取り組むべき喫緊の課題でもことから、当社では、最も「冷やし甘酒」の需要が高まる大暑を「冷やし甘酒の日」に制定し、夏に冷たい甘酒を飲む習慣化を推進していきます。



このような背景のなか、当社では“冷やし甘酒の日元年”を記念し、2026年7月23日（木）に浅草（東京都台東区）にて「冷やし甘酒の日」制定イベントを実施するほか、東京力車（東京都台東区雷門、代表取締役社長・西尾 竜太）との連携企画「人力車応援プロジェクト」を展開いたします。また、年間1,000万人近い観光客が訪れる福岡県太宰府市のシンボル「太宰府天満宮」の観光客向けに、五感体験型イベント「極冷え足水×冷やし甘酒」を西鉄太宰府駅にて実施いたします。

当社は、江戸時代から続く夏の養生習慣を、現代の猛暑時代に合わせた「おいしい熱中症対策」として再定義し、年々厳しくなっている猛暑を乗り切るため日本列島の夏に甘酒文化を再来させることを目指します。まずは浅草・太宰府という日本の二大観光地において、観光客や地域の発展を支える観光従事者の方々の健やかで安全・安心な夏をサポートしてまいります。

※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。

※この商品だけでなく、適宜水分、塩分（ナトリウム）の補給が必要です。

※この商品は全国清涼飲料連合会の「熱中症対策」表示ガイドライン規定に基づき、ガイドラインの食塩相当量に適用しています。

■2026年7月23日（木）「冷やし甘酒の日」制定イベントについて

“冷やし甘酒の日元年”を記念し、年間4,121万人[※]が訪れる日本有数の観光地で、甘酒や落語、人力車にゆかりのある浅草で「冷やし甘酒の日」制定イベントを開催。夏に甘酒が親しまれてきたことにつながる落語を披露するほか、同日から東京力車との連携企画「人力車応援プロジェクト」をスタートさせ、真夏の浅草観光をクールに盛り上げます。

※令和6年台東区観光統計報告書より

○ 実施日時：2026年7月23日（木） 13:00～14:00 予定

○ 実施場所：木馬亭（住所：東京都台東区浅草2-7-5）

○ 実施内容：主催者挨拶、「冷やし甘酒の日」制定発表、東京力車との提携発表、落語披露（甘酒に関するおはなし）、
「冷やし甘酒の日」サンプリング ※配布予定数：190g 缶 500本

<落語披露 出演者プロフィール>



柳家 三之助

十代目柳家小三治門下、落語協会所属の落語家。
寄席や落語会での高座を中心に、学校・地域イベント・企業研修・講演会などにも出演。
「喋ること」を軸に、落語の楽しさと話芸の魅力を幅広い世代へ届けている。



林家 つる子

2010年九代林家正蔵に入門。2024年3月 落語界で女性初となる抜擢真打昇進を果たす。2025年11月第42回浅草芸能大賞新人賞受賞。
古典落語登場人物であるおかみさんや花魁を主人公にし、その視点から古典落語を描く挑戦は、各種メディアに取り上げられた。
寄席や全国各地の落語会のほか、「真相報道バンキシャ！」コメンテーター、ラジオパーソナリティーやナレーションなど、メディアにも多数出演中。

■浅草における「人力車応援プロジェクト」について

人力車は夏季が繁忙期である一方、炎天下での俥夫（しゃふ）や利用客への負荷・負担が最も高まる季節。江戸時代から繁華街として栄え、今も下町の風情を残す浅草の文化継承と発展を支える縁の下の力持ち・俥夫の皆様を森永甘酒が全力でサポートするとともに、人力車利用客の安全・安心な観光を支えます。

○ 提携先：東京力車

法人名：株式会社ライズアップ

住所：東京都台東区雷門1-8-1 三枝ビル4階

代表取締役社長：西尾 竜太

公式サイト URL：<https://tokyo-rickshaw.tokyo/>

○ 提携内容：①俥夫への「冷やし甘酒」提供

※休憩室に「冷やし甘酒」が入った冷蔵庫を設置します



②人力車ご利用のお客様への「冷やし甘酒」サンプリング

※降車時にお客様1名様につき1本プレゼントします

※配布予定数：①②あわせて期間中に190g 缶 合計1,500本

○ 実施期間：2026年7月23日（木）～8月23日（日）

■太宰府における「極冷え足水×冷やし甘酒」体験、梅ヶ枝餅タイアップについて

江戸時代の“水涼み×甘酒”を現代風に再現。足を水につける→体温を下げて涼む→おいしい「冷やし甘酒」を飲む、という五感体験を味わうことができます。また、太宰府天満宮に続く参道では、太宰府梅ヶ枝餅協同組合とのタイアップ企画として、対象店舗の店内でお食事をされた方へ「冷やし甘酒」をご提供し、その場でお楽しみいただけます。

<「極冷え足水×冷やし甘酒」体験>

○ 実施期間：2026年6月27日（土）・28日（日）

両日とも10:00～16:00

○ 実施場所：西鉄太宰府駅 イベントスペース

（住所：福岡県太宰府市宰府 2-5-1）

○ 実施内容：足湯ならぬ足“水”の体験、
「冷やし甘酒」のサンプリング・試飲

※配布予定数：期間中に190g 缶 1,800本



<梅ヶ枝餅タイアップ>

○ タイアップ先：太宰府梅ヶ枝餅協同組合

住所：福岡県太宰府市宰府 2-7-24

○ 実施場所：天満宮参道の梅ヶ枝餅提供店舗

○ 実施内容：対象店舗の店内でお食事をされた方へ「冷やし甘酒」提供
※提供予定数：各店舗、期間中に190g 缶 200本分

○ 実施期間：2026年6月27日（土）・28日（日）

※「冷やし甘酒」が無くなり次第終了



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、酒粕と米麴の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、半世紀以上もおいしさを追求してきました。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 国内製造の米麴と酒粕のWブレンド

2つの発酵素材、米麴と酒粕の絶妙なブレンド。米麴のやさしい甘みと、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	冷やし甘酒	甘酒	スパークリング甘酒
内容量	190g	1000ml	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