

2023年11月28日

高知県土佐山産丸ごと皮搾りゆず果汁使用 さわやかな味わい「ゆず甘酒」 12月5日（火）より期間限定発売！

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』から高知県土佐山産のゆず果汁を使用した「ゆず甘酒」を12月5日（火）より期間限定で発売いたします。

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「ゆず甘酒」は、厳選した酒粕と米麴という2つの発酵素材をブレンドし、高知県土佐山産の丸ごと皮搾りゆず果汁を加えた甘酒です。酒粕の深い口ク、米麴のやさしい甘さ、そしてさわやかなゆずの香りが特長です。冬至にゆず湯に入る風習があることや、ゆず関連商品は12月に需要が多く、また、甘酒も12月が最盛期であるなど、味わいの面以外でも森永甘酒とゆずとの相性の良さからこの度の「ゆず甘酒」の開発に至りました。

さわやかな味わいが特長の「ゆず甘酒」の発売により、お客様に笑顔をお届けしてまいります。

■「ゆず甘酒」商品特長



- ①高知県土佐山産丸ごと皮絞ゆず果汁使用。
- ②2種類の発酵素材である酒粕・米麴を使用。厳選された国産の酒粕と米麴をこだわりの比率でブレンドし、ゆず果汁を加えました。
- ③デザインには高知県の伝統工芸である、「とさつむぎ」の織物をイメージした背景と、三大和紙の「土佐和紙」の透け感をイメージした雲マークをあしらいました。
- ④アルコール分1%未満の清涼飲料水

■商品概要

商品名	ゆず甘酒
内容量	185g
参考小売価格	オープンプライス
発売日	2023年12月5日（火）～なくなり次第終了
発売地区	全国／全ルート
ターゲット	30～40代

<お客様お問合せ先> 森永製菓株式会社 お客様相談室 TEL：0120-560-162

<メディアお問合せ先> 森永製菓株式会社 コーポレートコミュニケーション部 担当：田村・岸・山坂・渡辺

TEL：03-3456-0117 Mail：koho@morinaga.co.jp

サンプル・商品画像がございますので、お申し出ください。