

ほどよい濃さとすっきりとした甘さ 甘酒飲料「甘酒」(200ml・1000ml) パッケージリニューアル

マルサンアイ株式会社(本社:愛知県岡崎市、代表取締役社長:渡辺 邦康)は、米と米糶を原料に使用した甘酒飲料「甘酒」を2019年3月上旬(予定)にパッケージリニューアルいたします。



■パッケージリニューアルのポイント

デザインは、わかりやすくシンプルを基調にしました。

商品名を「あまざけ」から漢字の「甘酒」へ変更し、海外にも対応できるよう「non alcohol」「amazake」を記載しました。

■「甘酒(ストレートタイプ)」の市場規模

ストレートタイプの甘酒の売上は2017年179億円の見込み。夏場の需要拡大や通年商材の増加により、市場は対前年比3割台半ばの伸長が見込まれます。(富士経済2018年食品マーケティング便覧より)

■「甘酒」の特長

- ・米と米糶が醸し出す甘味で、砂糖を添加しておりません。
- ・アルコール0%。
- ・ほどよい濃さとすっきりとした後味です。

■商品情報

- ・商品名： 甘酒 200ml／甘酒 1000ml
- ・発売開始日： 2019年3月上旬予定
- ・希望小売価格： 105円(税抜)／398円(税抜)
- ・発売地域： 全国

<ご参考>

甘酒には、米と米糶を使って作るものと、酒粕を使うものがあります。

米糶を使った甘酒は、米と米糶を原料とします。砂糖不使用でも米と米糶由来の甘さがあり、アルコール分が含まれないという特徴があります。一方、酒粕を使った甘酒は、酒粕に甘みがないため砂糖を添加し、アルコール分が含まれるという特徴があります。

■マルサンアイ株式会社について

本社所在地：〒444-2193 愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地

代 表 者：代表取締役社長 渡辺 邦康

資 本 金：8億65百万円

設 立：1952年3月

U R L：http://www.marusanai.co.jp/

業 務 内 容：大豆を主原料とするみそ・豆乳、無菌充填技術を活かした飲料、その他食品の製造販売。
2018年9月期の売上は、263億円。

プレスリリースに関するお問い合わせ先

マルサンアイ株式会社 開発統括部・商品戦略室 ブランドマネジメント課
担当：深津 博美 TEL 0564-27-3701 mail: hiromi.fukatsu@marusanai.co.jp