

2018年5月23日
マルコメ株式会社

マルコメ初、
コンビニ限定の
糀甘酒商品

お砂糖を使わない、糀甘酒の自然な甘み。
プラス糀から、やさしい甘さの糀ラテと抹茶ラテを新発売。



2018年5月28日より全国で新発売

甘酒が苦手な方にも飲みやすい
和風ラテに仕上がりました。

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、プラス糀ブランドから糀甘酒の新商品として、「やさしい甘さの糀ラテ」と「やさしい甘さの抹茶ラテ」を5月28日(月)より全国のコンビニエンスストアで発売します。当社がCVS限定の糀甘酒商品を発売するのは今回が初めてとなります。

甘酒ユーザーの約2割が牛乳を混ぜて飲む事実[※]に着目

糀甘酒の市場拡大に伴い、これまで当社はプラス糀の糀甘酒シリーズから5種類のフレーバーを発売してきました。この度、当社が甘酒ユーザーを対象に甘酒の飲み方を調査したところ、約2割の方が甘酒に牛乳を混ぜて飲んでいることがわかりました。当社は今回の調査結果を受けて、甘酒が苦手な方にも飲みやすいように、無加糖の和風ラテを開発しました。お砂糖を使わない、アルコール0%の糀甘酒に生乳をブレンドした糀ラテと、人気の宇治抹茶を加えた抹茶ラテ、2つのフレーバーで新しい糀甘酒の楽しみ方を提案します。

(※2018年マルコメ調べ)

お砂糖を使わないアルコール0%の糀甘酒は熱中症対策にも

日本古来の発酵技術と、信州味噌に欠かせない米糀からつくられるマルコメの糀甘酒は、酒粕を使用しないためアルコールは0%です。原材料は米糀の他、お米を加えることで砂糖を使わずに自然で濃厚な甘みを楽しめます。また、微量の食塩が味をととのえ、熱中症対策にも有効です。飲む点滴といわれるほど、ブドウ糖やアミノ酸など、豊かな栄養素を含んでいる糀甘酒は、赤ちゃんや妊娠中、授乳中の方も安心して飲むことができます。



プラス糀 やさしい甘さの糀ラテ

内容量: 180ml	価格: オープン
形態: カップ	発売日: 2018年5月28日
賞味期限: 120日(要冷蔵)	発売地区: 全国
※CVS限定	

砂糖を使わずに糀甘酒でつくった、やさしい甘さのラテ。国産米100%でつくった糀甘酒に、生乳をブレンドしました。原材料の糀甘酒は、マルコメ独自の技術で自社製造。アルコールは0%です。



プラス糀 やさしい甘さの抹茶ラテ

内容量: 180ml	価格: オープン
形態: カップ	発売日: 2018年5月28日
賞味期限: 120日(要冷蔵)	発売地区: 全国
※CVS限定	

砂糖を使わずに糀甘酒でつくった、やさしい甘さのラテ。国産米100%でつくった糀甘酒に生乳と人気の宇治抹茶をブレンドしました。原料の糀甘酒は、マルコメ独自の技術で自社製造。アルコールは0%です。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、松井、尾田
[お問い合わせフォーム](#)

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)