

2018年6月30日
マルコメ株式会社

マルコメで初となる
富士山の山小屋で
商品を販売

富士山の山小屋「里見平 星観荘」で マルコメの商品が初めて採用されました。 《みその日、6月30日(土)より販売開始》



販売を記念して、7月14日(土)に行われる
星観荘主催「星の観望会」では
登山客に振る舞い甘酒を実施します。

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、富士山の富士吉田口6合目にある山小屋「里見平 星観荘」(以下、星観荘)でフリーズドライ商品「プラス糀 FD 米糀からつくった甘酒」、「FD YAMAP とん汁」が採用されました。販売開始は、みその日にあたる6月30日(土)より。富士山の山小屋で当社商品の販売は初めての試みになります。

登山のお供に最適なフリーズドライ商品を販売する狙い

甘酒は「飲む点滴」と称されるほど、栄養が豊富。江戸時代には老若男女の栄養ドリンクとして親しまれていました。また、当社の糀甘酒に含まれる適度な塩分は夏の熱中症対策にもつながるため、近年は夏季シーズンも甘酒が注目されています。登山では非常に多くのエネルギーを消費するため、エネルギー不足(低血糖)になると登山中の体調不良、いわゆるシャリバテを招く原因になります。そこで、アミノ酸や糖質を多く含み、栄養価の高い糀甘酒をシャリバテ対策の一助として販売することが決まりました。「プラス糀 FD 米糀からつくった甘酒」は、フリーズドライの甘酒で軽量でかさばらず登山中の持ち運びに便利です。本商品は水でもサッと溶けるため、お湯を沸かす手間がかからず、登山中でも手軽に栄養や水分を補給できます。「FD YAMAP とん汁」は、国内最大級の登山者向けアプリ「YAMAP」とのコラボ商品です。気温が低くて厳しい環境の山中でも、温かくおいしいとん汁を簡単に楽しめるとう登山愛好家の方からも支持されています。

マルコメ版「甘酒茶屋」を富士山に

今回の企画は、箱根にある「甘酒茶屋」をヒントに立案しました。江戸時代初期創業の「甘酒茶屋」は、「天下の険」と称された東海道の難所、箱根の山を行き来する旅人たちの休憩の場として商いを始め、栄養補給や山を下ってきた人の体力回復に役立つ甘酒を現在も販売しているそうです。これは現代の登山客にも通じると考え、富士山で山小屋を営む星観荘へご提案した結果、登山に最適なフリーズドライの甘酒と、とん汁の2品が採用されました。また、今回の販売を記念して7月14日(土)には星観荘主催の「星の観望会」の参加者へ「プラス糀 FD 米糀からつくった甘酒」で作った甘酒を当社社員が無料でお配りする予定です。

里見平 星観荘マネージャー 井上翼さんコメント

「最初、マルコメさんからご提案をいただいた時に、登山者へ甘酒を提供するアイデアはとても良いと思いました。以前から甘酒が“飲む点滴”といわれるほど栄養価が高いという評判は聞いていたので、登山中の休憩やちょっと疲れを感じた時、甘い物が欲しいと思った時などに飲まれると良いのではないのでしょうか。しかも、フリーズドライで持ち運びが楽ですし、販売する我々の荷揚げも楽です(笑)。お湯でも水でもサッと溶ける点も使い勝手が良くて便利です。近年は女性の登山愛好家の方も増えてますし、アルコール0%の甘酒は高く支持されるのではないのでしょうか。とん汁も登山者には根強い人気がありますから、星観荘としても今年の売れ行きに期待しています。



里見平 星観荘



持ち運びに便利なフリーズドライ

販売概要

- 販売期間: 2018年6月30日(土) ~ 2018年9月30日(日)
- 販売場所: 里見平 星観荘(山梨県富士吉田市上吉田富士山北向43)
<http://www.seikanso.jp/>
- 販売商品: 「プラス糀 FD 米糀からつくった甘酒」、「FD YAMAP とん汁」

「糀甘酒ふるまいイベント」実施概要

- 日時: 2018年7月14日(土) 19:00 ~ 21:00
- 場所: 里見平 星観荘(山梨県富士吉田市上吉田富士山北向43)
- 内容: 星観荘主催「星の観望会」の参加者へ「プラス糀 FD 米糀からつくった甘酒」で作った甘酒を無料提供

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
TEL:03-5285-0122
FAX:03-5285-3209

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)