NEWS RELEASE

2018年7月11日 マルコメ株式会社

マルコメの糀甘酒、日常使いに便利な500mlと 人気のゆずブレンドにカートカン入りが新登場。





「プラス糀 糀甘酒」 ラインアップを さらに拡充!

2018年8月下旬より 全国で新発売

2018年10月下旬より 全国で新発売

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」シリーズから糀甘酒の大容量パック「プラス糀 糀甘酒LL 500ml」を10月下旬より、高知県馬路村のゆずを使った人気の「プラス糀 糀甘酒ゆずブレンド」の新パッケージを8月下旬より、全国で発売します。

伸長が目立つ大容量タイプ、糀甘酒が甘酒市場の主流に

健康や美容に対する期待の高まりから甘酒の市場規模は2017年に213億円に拡大しました。そのうち、糀甘酒は107億円を占め、市場規模で酒粕甘酒を逆転しました(※1)。糀甘酒で特に大容量タイプが伸長しています。2017年の糀甘酒の市場規模の容量別データでは、500ml~799mlが前年比3.8倍、800ml以上が前年比2.4倍となり(※2)、甘酒が日常生活に浸透していることがうかがえます。

※1 インテージSRI「甘酒市場」(2017年4月~2018年3月)累計販売金額

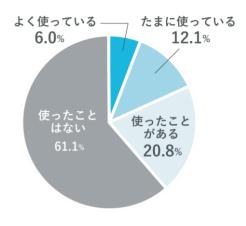
※2 インテージSRI「甘酒市場」(2016年4月~2017年10月)累計販売金額

「クックパッド」の調査では、約4割のユーザーが甘酒を料理に活用

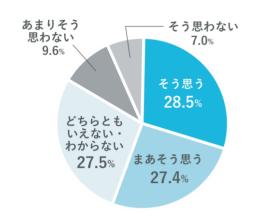
当社が料理レシピ投稿・検索サービス「クックパッド」のユーザー4,549名を対象に調査したところ(※3)、約4割(38.9%)の方が甘酒を調理に使用したことがあると回答しました。甘酒を調理に使用する理由として、約半数が「砂糖やみりん代わりに料理に甘みをつけるため」、約4割が「料理にコクが出るため」、「栄養が摂れるため」と回答、甘酒が調味料としても活用できることや、豊富な栄養が認知されつつあることを示す結果となりました。また、全体の6割弱の方が砂糖を使っていないアルコール0%の糀甘酒を料理に使ってみたいと回答しているため、使ったことがない層の潜在需要がうかがえました。

※3 調査期間: 2018年6月2日~2018年6月18日

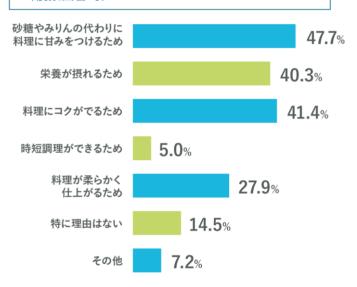
Q: 甘酒を調理に使用されたことがありますか (単一回答)



Q:アルコール0%、砂糖不使用の米糀からできた甘酒を 調理に活用したいと思いますか(単一回答)



Q: 甘酒を調理に使用される理由をお答えください (複数回答可)



甘酒を使用した料理 ベスト5

1位	肉の照り焼き	22.3%
2位	鶏のから揚げ	20.1%
3位	スープ	20.0%
4位	ドレッシング	17.2%
5位	味噌汁	16.8%

甘酒を使用したパン・スイーツ ベスト5

1 位	パン	29.4%
2位	蒸しパン	26.9%
3位	ホットケーキ	26.8%
4位	パウンドケーキ	26.0%
5位	アイス	24.0%

使い切りやすい大容量の500mlパック

甘酒を習慣的に飲まれている方や、スムージーやスイーツ、料理に使われている方のニーズに合わせて500mlを商品化しました。1000mlでは多いとされる方に最適なサイズです。プレーンフレーバーのストレートタイプで、幅広い用途に使えます。開封前は常温保存が可能なため、常備に便利です。

カートカンを温めれば、ゆずが香る甘酒に

先行発売した「プラス糀 糀甘酒LL ゆずブレンド」は、糀甘酒の自然な甘みと、高知県馬路村産のこだわりのゆず果汁の酸味との相性が大変人気を博しています。そこで今回、紙製のカートカンタイプでも発売します。同商品は、ふたシールを剥がせば容器のまま電子レンジで加熱でき、ゆずの香りが広がる糀甘酒を楽しめます。



プラス糀 糀甘酒LL 500ml

内容量:500ml	価格:オープン
形態:LL紙パック	発売日:2018年10月下旬
賞味期限:8ヶ月	発売地区:全国

米と米糀のデンプンが糖化された自然な甘みの糀甘酒です。砂糖を使わない、アルコール0%の糀甘酒は、離乳後期の赤ちゃんをはじめ、妊娠中、授乳中の方も安心して飲むことができます。料理に使ったり、毎日飲む方にうれしい500mlの大容量タイプはキャップ付きで注ぎやすい容器です。



プラス糀 糀甘酒 ゆずブレンド

内容量:125ml	価格:オープン
形態:カートカン	発売日:2018年8月下旬
賞味期限:10ヶ月	発売地区:全国

糀甘酒に高知県馬路村産のゆず果汁をブレンドしました。すっきりとした味わいが 特徴です。砂糖を使わないアルコール0%の糀甘酒は、離乳後期の赤ちゃんから 妊娠中、授乳中の方も安心して飲むことができます。ふたシールを剥がせば、容 器のまま電子レンジで加熱でき、ゆずの香りが広がる糀甘酒を楽しめます。

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)