

2019年1月10日
マルコメ株式会社

業界初、甘酒の素となる 原液の無菌パックを商品化



業界初！
甘酒原液の
無菌充填に成功

2019年3月上旬より全国で販売

濃さを調整しやすい2倍の濃度
割って飲んだり、砂糖の代替甘味料として使いやすい設計に

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「プラス糀 糀甘酒の素」を3月上旬より全国で販売します。

業界初、砂糖の代替甘味料としても使いやすい甘酒原液の無菌充填に成功

当社の従来品を含め、市販の甘酒は原液を飲みやすく希釈して充填されています。「プラス糀 糀甘酒の素」は、甘酒の原液を希釈せずに無菌充填した商品で業界初の取り組みとなります。原液をそのまま無菌パックすることでストレートタイプの約2倍の濃度になるため、割って飲む以外に調味料としての使いやすさが向上しました。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(※)、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。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ます。本商品は生活者の多様化するヘルシー志向、調理ニーズにも応えます。

※調査期間:2018年6月2日～2018年6月18日

「熱中症ゼロへ」プロジェクトのオフィシャルパートナーに

栄養豊富な甘酒は「飲む点滴」とも称され、江戸時代には夏の栄養ドリンクとして親しまれていました。2018年の夏は記録的な猛暑となり、近年注目されている熱中症対策の注意喚起がさらに高まりました。こうした背景を受け、当社は今年から一般財団法人日本気象協会が推進する「熱中症ゼロへ」プロジェクトのオフィシャルパートナーに参画、糀甘酒を通じて熱中症対策を呼びかけていきます。

「熱中症ゼロへ」プロジェクトとは (URL:<https://www.netsuzero.jp/>)

熱中症にかかる方を減らし、亡くなってしまう方をゼロにすることを目指して、一般財団法人日本気象協会が推進するプロジェクト。熱中症の発生に影響を与える気象情報の発信を核に、積極的に熱中症対策を呼びかけています。2013年夏のプロジェクト発足以来、活動規模を拡大しながら啓発活動を行っています。





プラス糀 糀甘酒の素

内容量: 500ml

価格: オープン

形態: LL紙パック

発売日: 2019年3月上旬

賞味期限: 8ヶ月

発売地区: 全国

希釈する前の甘酒の原液です。濃度は当社従来品のストレートタイプの2倍で割って飲む以外にも砂糖代わりの発酵甘味料として料理やスイーツの甘みづけに便利です。

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
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)