

# News Release

2022年7月13日 / マルコメ株式会社

## オリゴ糖入り糯甘酒を新発売。 マルコメ公式オンラインショップでヒットした 乳酸菌入り糯甘酒の販路を拡大します。



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、「プラス糯 糯甘酒LL オリゴ糖」と「同乳酸菌」を9月上旬より全国で販売します。

### カラダにうれしい、お米由来のオリゴ糖入り糯甘酒

「プラス糯 糯甘酒LL オリゴ糖」は、添加したものではない、お米由来のオリゴ糖を当社通常品の糯甘酒と比べて約3倍含みます。アルコール0%で砂糖を使わない自然な甘さにこだわり、子どもにも飲みやすい味に仕上げました。腸内の善玉菌に必要なオリゴ糖は腸内環境を整える「腸活」にもおすすめです。

### EC先行発売でヒットした乳酸菌入り糯甘酒の販路を拡大

2022年3月よりマルコメ公式オンラインショップで先行発売した「プラス糯 糯甘酒LL 乳酸菌」はプレーンタイプに次ぐ人気商品となりました。糯甘酒を、乳酸菌でさらに発酵させた米糯と乳酸菌のW発酵。糯甘酒の甘みと乳酸菌の酸味が程よいバランスで、甘酒に苦手意識のある方も飲みやすい味わいです。



## プラス糀 糯甘酒LL オリゴ糖

- 内容量：125ml
- 形態：紙パック
- 賞味期間：10か月
- 価格：オープン
- 発売日：2022年9月上旬
- 発売地区：全国

飲む点滴と称されるほど栄養が豊富な糯甘酒に、お米由来のオリゴ糖が豊富に含まれた（※）フレーバーをラインアップ。自然な甘さで子どもにも飲みやすい味わいに仕上げました。

※当社従来商品と比較



## プラス糀 糯甘酒LL 乳酸菌

- 内容量：100ml
- 形態：紙パック
- 賞味期間：10か月
- 価格：オープン
- 発売日：2022年9月上旬
- 発売地区：全国

糯甘酒を乳酸菌でさらに発酵させた米糀と乳酸菌のW発酵にこだわりました。糯甘酒の甘みと乳酸菌発酵の酸味が程よいバランスで、すっきりとした飲みやすい味わいに仕上がっています。100mlの飲み切りサイズで、甘酒に苦手意識のある方にもおすすめです。

画像データは、マルコメ公式サイト>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、多和  
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)