

2018年7月11日  
マルコメ株式会社

甘酒づくりに  
最適な仕様へ  
大幅リニューアル

## プラス糀、甘酒メーカーを さらに使いやすくリニューアル

2018年9月上旬より  
全国でリニューアル発売



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」ブランドからリニューアルした甘酒メーカー「プラス糀 甘酒メーカー糀美人 MP201」を9月上旬より全国で発売します。

### 甘酒市場の拡大と愛飲者の増加

甘酒は健康や美容意識の高い女優やモデル、アスリートを中心に支持されてきましたが、ここ数年で一般の方々の愛飲者も増えています。甘酒の購入額は2016年から1年間で187%に増え、増加率は食品・飲料・日用雑貨品の中で、2年連続の1位となりました(※1)。容量別にみた糀甘酒の市場規模は、500ml~799mlが前年比3.8倍、800ml以上が前年比2.4倍と、大容量、中容量の伸長が目立ち(※2)、甘酒を習慣的に飲用している方が増えていることがうかがえます。また、甘酒を習慣化されている方の中には手づくりに対するニーズもあるため、お客様の声をもとに甘酒づくりに最適な仕様を見直し、今回さらに使いやすくリニューアルしました。

※1 インテージ社SCI(2017年1月~10月) ※2 インテージ社SRI(2016年4月~2017年10月)

### 初めての方でも直感で操作できる設計に

#### ①最高温度を65℃までアップ

お好みに応じて、最高温度を既存品の55℃から65℃まで上げられるようにしました。

#### ②見やすい表示パネル、操作しやすいボタン

時間と温度の表示パネルとボタンをそれぞれ独立させて、直感的に操作できるようにしました。時間パネルは保温終了までの残り時間が表示されます。

#### ③さらに使いやすくなった調理容器

大小2個ある内側の調理容器は、中身がこぼれにくいスクリューキャップを採用しました。スクリューキャップには、持ちやすい取っ手を付けました。調理容器を透明にしたことで、残量や発酵具合が確認しやすくなりました。

「プラス糀 甘酒メーカー糀美人MP201」 商品概要

商品名	プラス糀 甘酒メーカー糀美人 MP201
商品特徴	保温・タイマー機能付きで甘酒をはじめ、塩糀、しょうゆ糀、ヨーグルトなどを作ることができる。
推奨商品	「プラス糀 甘酒用 国産米 米こうじ」 「プラス糀 国産米使用 米こうじ」(300g、100g×2)
調理容器容量	大1500ml／小1300ml
電源	AC100V 50／60Hz
消費電力	27W
本体サイズ	W17.3cm×D17.3cm×H21.8cm（突起部を含む）
本体重量	約1.2kg（調理容器を含む）
価格	オープン
発売日	2018年9月上旬
販売チャネル	全国の家電量販店・スーパー・ネット通販など

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)