

2018年12月18日
マルコメ株式会社

お正月シーズンに
銀座ロフトで
振る舞い甘酒！

マルコメが銀座ロフトで初となる、
糀甘酒ポップアップストアをオープン

「糀甘酒でお正月を楽しもう！」

糀甘酒の無料試飲や飲み比べセミナーを開催

2018年12月26日(水)～ 2019年1月7日(月) ※元日を除く



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、銀座ロフト(住所:中央区銀座2-4-6 銀座ベルビア館)にポップアップストア、「糀甘酒でお正月を楽しもう！」を12月26日から期間限定でオープンします。また、来店されるお客様を対象に、糀甘酒の無料試飲や飲み比べセミナーを行います。(期間:2018年12月26日(水)～ 2019年1月7日(月) ※元日を除く)

お正月シーズンに合わせた期間限定ショップで糀甘酒の魅力を発信

甘酒に対する関心がピークを迎えるお正月シーズンに、当社は銀座ロフトの4階(特設カウンター)にて糀甘酒をテーマにしたポップアップストアを開設します。期間中は、来店されるお客様を“振る舞い甘酒”でおもてなし。売場では、ふたシールを剥がすだけで容器ごと電子レンジで温めることもできるカートカンの糀甘酒4種類を販売する他、砂糖の代わりにスイーツや料理の甘みづけにも使いやすい500mlのプレーンタイプと、糀甘酒や塩糀といった発酵食品の手づくりに便利な甘酒メーカーと乾燥米こうじを販売します。また、糀甘酒の「飲む以外の用途の広さ」を知ってもらうために、糀甘酒を煮物に使う「甘酒煮」のレシピをご提案。シロカの電気圧力鍋を使ったレシピを店頭サイネージでご紹介、同製品の販売もポップアップストア内で行います。

シロカについて

シロカは、コーヒーメーカー・オーブントースター・炊飯器といった調理家電や、クリーナー・ヒーターといった生活家電を中心に製造・販売を行う家電メーカーです。「心豊かな暮らしを築く」という想いのもと、お客様にとっての本当の価値を考え抜いた本質的なものづくりにより、思わず笑顔がこぼれる時間を創出します。

siroca

シロカ株式会社
<https://www.siroca.co.jp/>

- 場所 : 銀座ロフト 4階 特設カウンター（東京都中央区銀座2-4-6 銀座ベルビア館）
期間 : 2018年12月26日（水）～ 2019年1月7日（月）※元日を除く
時間 : 11:00～21:00 ※但し、下記は年末年始特別営業時間が適用されます
12月31日 11:00～18:00
1月2日 10:00～20:00
1月3日 11:00～20:00
- 内容 : ①糀甘酒の無料試飲
ご来店のお客様にマルコメの糀甘酒を振る舞います。（※なくなりしだい終了）
- ②マルコメ糀甘酒・甘酒メーカー・乾燥米こうじの販売
プラス糀 糀甘酒125ml ※4種（参考価格:税込150円）
プラス糀 糀甘酒500ml（参考価格:税込376円）
プラス糀 甘酒用国産米使用 米こうじ（参考価格:税込170円）
甘酒メーカー糀美人 MP201（参考価格:税込7,560円）
- ③甘酒の飲み比べセミナー
12月26日（水）～ 28日（金）の3日間 各日3回（①17:00～、②18:00～、③19:00～）
米糀由来と酒粕由来の甘酒の違いを発酵マイスターがわかりやすく解説。
2種類ある甘酒の飲み比べもできるセミナーです。
※事前申し込み等は必要ありません
- ④サイネージでの「甘酒煮」紹介
お砂糖いらずで煮物がおいしい「甘酒煮」のレシピや、甘酒メーカーを使用して
家庭で甘酒を作る方法を動画で紹介します。
- ⑤シロカ電気圧力鍋の販売
甘酒煮で使用しているシロカの電気圧力鍋（税込17,064円）を展示販売します。



「甘酒飲み比べセミナー」講師
マルコメ株式会社 広報宣伝課 尾田 春菜

イベントやコミュニティ、SNS公式アカウントの運営に従事。セミナー活動を通じて発酵食の魅力を楽しくお伝えすべく、2018年に発酵マイスターを取得。

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)