

イチキューロク
グローバルで人気の「-196」、インバウンド×地域共生をテーマに新プロジェクト

「-196 LOCAL RESONANCE PROJECT」開始

スノーリゾート・白馬エリアで開催

つがいけ横丁・白馬八方山吹食堂と連携し、日本のローカル文化と響き合う体験を提供



サントリー（株）は、缶チューハイブランド「-196^{イチキューロク}」において、インバウンドと日本の地域共生をテーマにした「-196 LOCAL RESONANCE PROJECT」を開始します。インバウンド需要が急増する長野県白馬エリアにて、地域文化・自然・地元飲食店と連携した体験型イベント「-196 LOUNGE HAKUBA」を2025年12月24日（水）より実施します。

今回「-196」ブランドは、インバウンド需要の急増に伴い、「アフタースキー時間のレジャー不足」や「泊食分離※」の対応に迫られる白馬エリアにおいて、インバウンド向けの体験創出に取り組みはじめました。

日本国内のみならず、海外市場においても大きな成長を続けている「-196」だからこそ、“観光客とローカルが響き合うあり方=LOCAL RESONANCE”という考え方で、地元の食とともにインバウンドを含めた幅広いお客様に「-196」を楽しめる飲食体験を提供し、地域社会に貢献していきます。

※旅館などの宿泊施設において、宿泊料金と食事料金を別立てにすることで、施設内だけでなく近隣の飲食店での利用を促す事

■プロジェクト概要

「-196 LOCAL RESONANCE PROJECT」は、日本各地の自然・文化・食と、世界から訪れる旅行者をつなぐ体験を創出する取り組みです。今回-196 LOUNGE HAKUBAでは、「つがいけ横丁」と「白馬八方 山吹食堂」の2拠点を中心に、以下のコンテンツを展開します。

■-196 LOUNGE HAKUBA概要

①つがいけ横丁 × -196 「-196 LOUNGE HAKUBA」 at TSUGAIKE MOUNTAIN RESORT

住所：長野県北安曇郡小谷村大字千国乙12840-1

開催期間：2025年12月24日（水）～2026年2月28日（土）

営業時間：<スキー場>8:00～17:00 <つがいけ横丁>10:00～18:00

ウェブサイト：<https://www.tsugaike.gr.jp/>

②白馬八方 山吹食堂 × -196 「-196 LOUNGE HAKUBA」 at Japanese Restaurant YAMABUKI

住所：長野県北安曇郡白馬村北城5039

開催期間：2025年12月24日（水）～2026年2月28日（土）

営業時間：16:00～20:30

ウェブサイト：<https://www.hakuba-yamabuki.com/>

つがいけ横丁 × 「-196」

「-196 LOUNGE HAKUBA」 at TSUGAIKE MOUNTAIN RESORT

CHILL ACTIVEをテーマに、スキー後に“冷たい空気”と“「-196」の爽快さ”を楽しめる

ラウンジ空間「-196 LOUNGE」を設置。エアソファやローテーブルなどを配置し、「スキーバー後のチル体験」ができるエリアとして展開します。

また、既存の足湯スペースでは、地元の若手DJによる音楽プログラムを実施。“音 × 風景 × 白馬らしさ”が響き合うローカルエンターテインメントを提供します。

・地元飲食店とのコラボメニュー提供

つがいけ横丁内の各店舗では、「-196」に合うローカルフード、（地元長野県の食材を使った軽食など）のコラボメニューを期間限定で提供します。



店舗前にのぼりを掲示し、横丁全体で“「-196」をお楽しみいただける空間を創出します。

白馬八方 山吹食堂 × 「-196」

「-196 LOUNGE HAKUBA」 at Japanese Restaurant YAMABUKI

長期滞在者や素泊まり客が多い白馬エリアの特性を踏まえ、「白馬八方 山吹食堂」では、“日本の家飲み文化”を体験できる特別企画を実施します。

広い座敷空間を活かし、こたつ席でちゃんちゃんこを羽織りながら、「-196」を片手に、味噌きゅうり・おでん・おやきなど地元の軽食をつまみ、すべてのメニューがワンコイン(500円)で気軽に楽しめる体験を提供します。



■ブランド概要・商品情報

「-196」は、2005年発売のロングセラーブランドで、当社独自の“-196°C製法”を使用しています。なかでも「-196無糖」シリーズは、無糖でありながら果実本来の味わいをすっきりとした後味で楽しめる中味に高い評価をいただき、1-9月の販売数量は対前年150%と極めて好調に推移しています。また、今年7月に発売した“果物がおいしいチューハイ”

「-196」シリーズは、今の時代の新スタンダードチューハイを目指し、約2年間にわたる調査で得られたRTDへのお客様のニーズを基に開発を進めた商品です。発売以来、果物のみずみずしい味わいや、爽やかなパッケージにもご好評いただいています。

□今回の対象商品

商品名	容量	アルコール度数
-196無糖 〈ダブルレモン〉		
-196無糖 〈アセロラダブル〉	350ml	7%
-196 〈レモン〉		
-196 〈シャインマスカット〉		5%



「-196」は、当社独自の“-196°C製法”による果実満足感が感じられる美味しいチューハイブランドとして、愛されるグローバルブランドとして、さらなるファン拡大を図ります。

<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

—196 LOCAL RESONANCE PROJECT広報事務局 担当：水口・竹生

TEL : 03-5005-0281 FAX: 03-5005-0282 E-mail : suntory_196@azw.co.jp

事務局直通電話番号 : 080-3353-5476 (水口携帯)