

米こうじ使用、アルコール0%

炭酸や豆乳、紅茶やトマトジュースなどと合わせた新しい飲み方提案も

## 米こうじ甘酒を搾った「透きとおった甘酒」 3月上旬より販売開始



味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社（本社：長野県伊那市、代表取締役社長：花岡俊夫）は、日本の伝統的な健康飲料である甘酒を丁寧に搾った「透きとおった甘酒 125m l」を 2019 年 3 月上旬より、家庭用向けに、首都圏中心に日配売場にて発売を開始いたします。

「飲む点滴」としてブームとなった甘酒は、2017 年度に約 220 億円の市場規模を有しており、この 3 年間で約 3 倍に伸長しています。甘酒には「酒粕タイプ」「米こうじタイプ」がありますが、市場伸長を牽引し、購入率が拡大しているのは米こうじタイプの甘酒です。※株式会社インテージ調べ

「透きとおった甘酒」は、米こうじ甘酒を丁寧に搾った“透明な”甘酒で、2017 年夏に 500m l タイプを抽選販売にて 400 本限定で発売したところ、販売数を上回る購入応募がありました。

そこでこの度、内容量を 125m l とし、カートカンタイプで一般発売します。販売は 1 年間で 50 万本を計画しています。

### ■透きとおっているからこそできる、SNS 映えする新しい飲み方の提案も 今注目の「モクテル」や調味料としての使用も期待

甘酒特有の粒感、トロっとした食感のないすっきりとした味わいが特徴で、国産米の米こうじを使用した、酒粕不使用のノンアルコールの甘酒となっております。化学調味料や保存料、着色料、砂糖、アルコール不使用ですので、お子様からご年配の方まで広くお飲みいただけます。また、甘酒の独特のどろっとした舌触りや粒々の食感が苦手な方でも飲みやすくなっています。また、お米をこうじの力で分解し、自然な甘みを引き出しているため、砂糖の代わりとしてお料理にも幅広くご使用いただけます。

透明化したことにより、ストレートで飲む楽しみ方だけでなく、炭酸・豆乳・トマトジュースなどの他の飲料との組み合わせも楽しめます。近年、ノンアルコールのカクテル「モクテル」が浸透していますが、この透きとおった甘酒は「モクテル」での使用も期待できます。組み合わせの楽しみ方は、ハナマルキホームページでレシピを掲載、またレシピ集を作成し店頭販売、イベント時に配布するなど、その強みを積極的にPRしていきます。

透きとおっているからこそ、「SNS 映え」するという特徴があります。透きとおった甘酒が鮮やかな黄金色であること、また、組み合わせの工夫が投稿される期待もあります。そのため、この「透きとおった甘酒」は、インスタグラムなどSNSでのプロモーションを中心に予定しています。

また同時に、「透きとおった甘酒 プレミアム 500ml」を業務用にて、数量限定で販売します。製造段階で時間をかけて、じっくり甘酒を搾り、酸味のバランスを細やかに調整しており、濃厚な「透きとおった甘酒」を楽しんでいただけるプレミアムタイプの商品です。ホテルやレストラン、バーなど向けの販売を予定しております。

### ■ ハナマルキ = 日本の伝統調味料・飲料に新たな価値を付け、発展・拡大させていく

ハナマルキはこれまで、塩こうじを「液体化」した「液体塩こうじ」という調味料で、日本の伝統調味料「塩こうじ」を発展・拡大をしてまいりました。甘酒も同様に、甘酒を搾った「透きとおった甘酒」で、日本の伝統飲料「甘酒」を発展・拡大していきます。

#### 【透きとおった甘酒だからこそできる飲み方・調理例】

トマトジュース×甘酒



ミント×甘酒



梅干し×甘酒



鶏肉の照り焼き



甘酒のピクルス



## 【特設サイト】

<http://www.hanamaruki.co.jp/amazake>

## 【商品概要】

商 品 名： 透きとおった甘酒 125ml  
発 売 日： 2019年3月上旬  
販 売 工 場： 首都圏中心の販売（東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県、群馬県、栃木県、茨城県、福島県）  
家庭用向け 日配売場での発売  
内 容 量： 125ml/本  
希望小売価格(税抜)： オープン価格



商 品 名： 透きとおった甘酒 プレミアム 500ml  
発 売 日： 2019年5月上旬  
販 売 工 場： 全国発売  
業務用向け、数量限定  
内 容 量： 500ml/本

