

2023年2月13日

糖質が気になる方に嬉しい
「甘酒 糖質30%オフ」※1
2月21日（火）より新発売！

※1 当社甘酒 190g 缶比（100g 当たり）

森永製菓株式会社（東京都港区芝、代表取締役社長・太田 栄二郎）は、甘酒市場のトップブランド※2である『森永甘酒』から「甘酒 糖質30%オフ」を2月21日（火）より新発売いたします。

※2 インテージ SRI+ 甘酒市場 2021年10月-2022年9月 販売規模（金額）

■「甘酒 糖質30%オフ」商品特長

①糖質量 30%オフで、すっきりと飲みやすい味わい

▼甘酒 糖質量の比較



②厳選された酒粕と米麴の W（ダブル）発酵素材を使用

③植物（ステビア、ラカンカ）由来の甘味料使用



「甘酒 糖質30%オフ」は、赤い缶でおなじみの森永製菓の「甘酒 190g」より糖質量を30%オフにした甘酒です。森永製菓の甘酒としては、全国発売品として初めての糖質オフタイプになります。近年の健康に対する意識の高まりから、糖質が気になる方にも美味しく飲んでいただける品質を目指して開発しました。酒粕と米麴を絶妙にブレンドし、飲み応えの満足感もありつつ、すっきり飲みやすい味わいに仕上げています。素材と味わいにこだわった甘酒の発売により、甘酒の飲用機会創出と新たな甘酒ユーザーの拡大に努めてまいります。

■参考情報【森永製菓と甘酒】

森永製菓は、1969年に瓶入り、1974年10月に缶入りの「森永甘酒」を発売。以降、古くは1300年前から飲用されてきた日本の伝統飲料である“甘酒”が、皆様の暮らしにおいて“より身近な飲み物”となるよう、様々な形態や味の甘酒の発売、甘酒の健康価値の研究などにより甘酒需要の拡大に取り組んでまいりました。コーポレートメッセージ「おいしく、たのしく、すこやかに」のもと、森永製菓はこれからも甘酒のおいしさや健康価値を探求し、お客様のウェルネスライフをサポートしてまいります。

■商品概要

商品名	甘酒 糖質30%オフ	甘酒	冷やし甘酒
商品画像			
商品特長	森永製菓の甘酒 190g との比較で糖質量 30%オフにした甘酒。厳選された酒粕と米麴を絶妙にブレンドし、すっきり飲みやすい味わい。	2 種類の発酵素材である酒粕・米麴を使用。酒粕の深いコクと米麴のやさしい甘み、そして米麴の粒がしっかりと感じられる「食感」「のどごし」がおいしさの特長。	酒粕のコクと米麴のやさしい甘さを活かしたW発酵素材を使った甘酒。黒みつをきかせたすっきりとした味わい。
	酒粕使用 アルコール分 1%未満		
名称	清涼飲料水 甘酒		
内容量	185 g	190 g	190 g
参考小売価格	オープン価格		
発売日	2023年2月21日(火)	2月下旬自動切替	2023年2月21日(火)
発売地区	全国/全ルート		