



おいしく たのしく すこやかに



森永製菓株式会社

NEWS RELEASE

2026 年 9 月 3 日

秋の味覚“和梨”のみずみずしい香りと甘さを楽しむ秋の甘酒

「甘酒＜和梨＞」

9 月 15 日（火）より期間限定で新発売

森永製菓株式会社（東京都港区芝浦、代表取締役社長 COO・森 信也）は、甘酒市場シェア No1^{※1}である「森永甘酒」から、秋限定フレーバー「甘酒＜和梨＞」を 9 月 15 日(火)より新発売します。

※1：インテージ SRI+ 甘酒市場 2025 年 7 月-2026 年 6 月 累計メーカー別販売金額

「甘酒＜和梨＞」は、酒粕と米麹、2 つの発酵素材を使用した森永甘酒ならではの深いコクとやさしい甘さに、和梨果汁の“みずみずしい甘さと香り”を合わせ、季節感あふれる味わいに仕上げました。冷やしてもおいしいため、残暑の季節から秋本番まで幅広くお楽しみいただけます。秋の訪れを感じる新商品の発売により、お客様に笑顔をお届けしてまいります。



■「甘酒＜和梨＞」発売背景

近年、梨特有のみずみずしさや爽やかな味わいが、夏から秋にかけて多くのお客様に支持されており、季節を代表する人気フレーバーとして定着しつつあります。そこで、秋の味覚として親しまれる「梨」と、長年愛され続ける「森永甘酒」を組み合わせた季節限定商品「甘酒＜和梨＞」を開発しました。国産和梨果汁を使用し、森永甘酒ならではの豊かなコクとやさしい甘さを合わせ、季節を感じる味わいに仕上げました。

■開発秘話

開発にあたっては、20 種類以上の試作品を作成しました。和梨は繊細な風味を持つ果実であるため、味わいのしっかりした甘酒と組み合わせると、梨の香りや味わいが感じられにくくなるという課題がありました。そこで、果実感の感じられる香り立ちや甘酒とのバランスを細かく調整しながら 20 種以上の試作を重ねました。その結果、森永甘酒らしい深いコクを活かしつつ、和梨のやさしい風味がふわりと広がる、秋限定ならではの味わいを実現しました。

■甘酒 <和梨> 商品特徴

- 甘酒ならではの深いコクとやさしい甘さに、みずみずしい梨の甘さと香りが調和した、秋限定の味わい。
- 国産和梨果汁（果汁 1%）を使用し、梨のみずみずしい香りと甘さを実現。
- 国内製造酒粕と米麴、2 つの発酵素材を使用。

■おすすめの飲み方・シーン

- 冷やしてすっきりと。お風呂上がりや就寝前の“ほっと”ひと息に。
- 常温で、甘酒のコクと和梨の香りの余韻をゆっくり楽しむ秋の夜長に。
- 週末のリラックスタイムや読書・映画鑑賞のおともに。季節のご挨拶やちょっとした手土産にも。

森永甘酒 商品情報

伝統の製法と原料をあまねく研究し、たどり着いたのは、酒粕と米麴の 2 つの発酵素材。じっくりと時間と手間をかけて醸し出す豊かなコクとやさしい甘さにこだわり、半世紀以上おいしさを追求してきました。

こだわり 1：原料へのこだわり 国内製造の米麴と酒粕の W ブレンド

2 つの発酵素材、米麴と酒粕の絶妙なブレンド。米麴のやさしい甘みと、酒粕の深いコクが味わえます。

こだわり 2：品質へのこだわり 丁寧な製造

厳しい品質管理の元、味わい・風味を損なわないよう丁寧に製造しています。

こだわり 3：森永甘酒のこだわりの歴史

1969 年に瓶入り、1974 年 10 月に缶入りの「森永甘酒」を発売。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を発売してきました。2026 年 8 月からは「甘酒 くしょうが」は香り高い「国産しょうが粉末※ 2」を使用してさらにおいしく、「スパークリング甘酒」はお客様の声に応じて通年販売になりました。今後も、一番おいしい甘酒を探求し続けています。

※ 2 製品中に高知県産しょうが粉末を 0.02%使用



■商品概要

商品名	甘酒 <和梨>
内容量	185 g
参考小売価格	オープン価格
発売日	9月15日（火） ～ 無くなり次第終了
発売地区	全国／全ルート
ターゲット	おいしく健康な食品でほっとするひとときと 心身のすこやかさがほしいお客様

