

No. 2018-R-110  
2018年8月30日

「カルピス」×「八丁味噌」「鮎ずしの飯(いい)」「もろみ酢」  
各地の発酵食品とのコラボドリンクが東京・日本橋に集結  
『カルピス®+発酵 BLEND@東京日本橋』

9月13日(木)～9月17日(月・祝)開催決定  
～味噌作り体験など日本伝統の発酵文化に触れるワークショップも開催～

アサヒ飲料株式会社

アサヒ飲料株式会社(本社 東京、社長 岸上 克彦)は、“発酵”という自然製法で作られている「カルピス」の“おいしさ”と“健康価値”を訴求することを目的に、三河、滋賀、沖縄の地元素材とコラボレーションした3種の「カルピス®+発酵 BLEND」を楽しめる『カルピス®+発酵 BLEND@東京日本橋』を9月13日(木)～9月17日(月・祝)に開催いたします。

期間中は、「カルピス®+発酵 BLEND」発売のほか、発酵マイスターの菜月さんによる、“発酵”をおいしく楽しく体験できる味噌作りワークショップなども実施します



「カルピス®+発酵 BLEND」は、発酵食品である「カルピス」と日本各地の発酵食品をブレンドしたオリジナルドリンクです。発酵がもたらす“カラダにうれしいチカラ”とともに、発酵+発酵による新たなおいしさを楽しめます。

### ■コラボドリンクが東京に大集結！『カルピス®+発酵 BLEND@東京日本橋』

“発酵”を“もっとおいしく”探求していくことを目的に開発された「カルピス®+発酵 BLEND」は、8月2日(木)に「カルピス®+発酵 BLEND 三河」を皮切りに、8月5日(日)に「カルピス®+発酵 BLEND 滋賀」、8月18日(土)に「カルピス®+発酵 BLEND 沖縄」と各地を回り、地方の発酵食品とコラボレーションし、限定ドリンクを各地で販売してきました。「カルピス」が各地の発酵食品と出会う旅の集大成として、昔から日本のあらゆるものが集まる東海道の終着地点である日本橋で、三河、滋賀、沖縄、各地のコラボドリンクを特設キッチンカーにて販売します。

さらに、ドリンク購入者には、地元発酵食品の魅力やコラボドリンクの開発ストーリー、レシピなどをまとめたオリジナル冊子を配布します。



## 【実施概要】

イベント名	『カルピス®+発酵 BLEND@東京日本橋』
販売商品	「カルピス®+発酵 BLEND 三河」 「カルピス®+発酵 BLEND 滋賀」 「カルピス®+発酵 BLEND 沖縄」
販売日時	2018年9月13日（木）14：00～20：00 9月14日（金）11：00～20：00 9月15日（土）11：00～20：00 9月16日（日）11：00～20：00 9月17日（月）11：00～18：00 ※数量限定のため売り切れになる場合があります。
販売価格	500円（税込）
販売場所	福徳の森 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 2-5-10

### <「カルピス®+発酵 BLEND」とは？>

発酵食品である「カルピス」と様々な発酵食品とのコラボレーションを通して、一般的にまだよく知られていない発酵の魅力を発信したり、発酵食品同士の掛け合わせで生まれる新しい味を発見したり、巷で何かと話題の“発酵”を「もっとおいしく」探求していく活動として昨年より展開しているのが「カルピス®+発酵 BLEND」です。

本年は、日本各地にある、その土地ならではのユニークな発酵食品がある町とコラボレーションをします。発酵食品同士の掛け合わせで生まれる新しい味を発見し、巷で何かと話題の“発酵”を「もっとおいしく」探求し、日本の誇るべき発酵文化を盛り上げていきます。

### <イベント終了後、都内のカフェなどでもドリンク継続販売>

#### ■NODE UEHARA

住所 : 〒151-0066 東京都渋谷区西原 3-11-8  
1F Cafe, Bar & Deli1  
販売商品 : 「カルピス®+発酵 BLEND 三河」  
「カルピス®+発酵 BLEND 滋賀」  
「カルピス®+発酵 BLEND 沖縄」  
販売日時 : 9/24（月）～10/7（日） 2週間限定  
10:00-23:00（定休日なし）  
販売価格 : 500円（税込）



#### ■ここ滋賀

住所 : 〒103-0027 東京都中央区日本橋 2-7-1  
地酒バー「SHIGA's BAR」  
販売商品 : 「カルピス®+発酵 BLEND 滋賀」  
販売日時 : 9/18（火）～10/1（月） 2週間限定  
10:00-23:00（定休日なし）  
販売価格 : 500円（税込）



## ■「カルピス」とオリジナル常滑焼の甕で仕込む発酵ブレンド味噌づくりワークショップも開催！

発酵マイスターとして発酵食品の魅力を発信している菜月さんとともに、「カルピス®+発酵 BLEND」が今年コラボレーションをしてきた地域の発酵食品と「カルピス」を使った味噌作りワークショップを実施します。三河産の大豆、滋賀産の鮎ずしの飯、沖縄天然塩などを使った味噌作り体験を通じて、“発酵”をおいしく楽しく学ぶことができます。2週間熟成して食べることができる西京風白味噌を仕込み、オリジナルカラーの常滑焼の甕（山源陶苑製）に入れてお持ち帰りいただけます。



### 【実施概要】

会場	福徳の森 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 2-5-10
日時	2018年9月15日（土）13:00～、16:00～ 2018年9月16日（日）13:00～、16:00～ 2018年9月17日（月）13:00～、16:00～ ※約45分程度のプログラム
参加方法	WEBにて事前告知後、現地申込制。 希望者多数の場合は抽選を実施。 ※申込詳細は <a href="https://calpis-chikara.jp/journey/">https://calpis-chikara.jp/journey/</a> をご確認ください。
参加費	2,000円（税込）

## ■三河、滋賀、沖縄の名産発酵食品を販売

これまで「カルピス」とコラボレーションしてきた発酵食品、カクキューとまるやの「八丁味噌」、角谷文治郎商店の「三河みりん」、滋賀の「鮎ずし」、崎山酒造の「もろみ酢」のほか、全国からお客が訪れる沖縄県宗像堂の「天然酵母パン」を販売します。普段味わえない地方の発酵食品を都心で味わうことができます。



今後も「カルピス」は日本各地の発酵文化とのコラボレーションを通じて、発酵食品の魅力を発信と地域の活性化に貢献していきます。

<お客様からのお問い合わせ先>

アサヒ飲料株式会社 お客様相談室：フリーダイヤル：0120-328-124  
アサヒ飲料 ホームページアドレス：<http://www.asahiinryo.co.jp>

「カルピス」、「CALPIS」は、アサヒ飲料株式会社の登録商標です。