

ニューロン製菓より初のNBブランド[※]「The NEWLON」が誕生
山梨のワインを贅沢に使用した「The NEWLON Wine Candy」
2021年12月20日（月）新発売・EC販売スタート！



ワインの美味しさを
一粒の小さな飴に閉じ込めた、
全く新しい・大人のワインキャンディが誕生！

ニューロン製菓株式会社より、初のNBブランド[※]「The NEWLON」がデビューいたしました！
記念すべき第1弾の商品として、

山梨のワインを贅沢に使用した全く新しいコンセプトのキャンディ2商品
Wine Candy Muscat Bailey A（赤）・**Wine Candy Koshu（白）**
を2021年12月20日より新発売いたします。

「飴」の世界でワインの味を十分に表現したいとの思いから、
「ワインの美味しさを一粒の小さな飴に閉じ込めた、新感覚のワインキャンディ」が誕生！！
飴生地の仕込みに水を一切使わず「ワイン」のみを使用。

そのためワインの「旨み」が凝縮、
ワイン特有の風味がお口の中でふんわりと感じられ、甘さも控え目。

「食べてワインを感じる」新しいタイプのキャンディが、
「ワインの新しいカタチ」を、皆さまへお届けいたします。

是非一度お試しください。

The NEWLON Wine Candy アソートセット他ECサイトにて発売開始！



The NEWLON Wine Candy アソートセット (赤・白)

価格：1,360円(税込)

他セットもECサイトで販売中！

購入先：<https://the-newlon.shop-pro.jp/>

ワインキャンディLP：<https://the-newlon.jp/wine-candy/>



< The NEWLON Wine Candyの特色 >

1. 日本有数のワイン県「山梨」のワインを贅沢に使用。
ワイン特有の上質で華やかな風味がお口の中でふんわりと広がり、甘さも控え目です。
2. アルコール含有量0.1%未満なので、お酒やワインが苦手な方もOK！
一粒でワインの雰囲気が楽しめる「大人のキャンディ」です。
3. 創業70余年の老舗 ニューロン製菓の独自製法。飴生地仕込みに「水」を一切使用せず、代わりに「山梨産ワイン」のみを贅沢に使用した新手法。
飴の老舗「ニューロン製菓」がお届けする新感覚のキャンディです。

< 商品詳細 >



The NEWLON Wine Candy Muscat Bailey A (赤)

<ザ・ニューロン ワインキャンディ マスカット・ベリーA (赤) >

価格：680円(税込)・1袋当たり55g(個包装込み)

キャンディ(飴)のベースに「山梨県産赤ワイン(マスカット・ベリーA)」を使用。ベリーA特有の軽やかな華やぎを感じる、まろやかな味わい。飴生地の製造に「ワイン」そのものを贅沢に使用しておりますので、今までにない「エレガントで華やかな風味」を感じるワインキャンディです。

使用ワイン詳細：シャンモリ 山梨県産葡萄使用 マスカット・ベリーA
盛田甲州ワイナリー株式会社 (<https://www.chanmoris.co.jp/>)



The NEWLON Wine Candy Koshu (白)

<ザ・ニューロン ワインキャンディ 甲州(白) >

価格：680円(税込)・1袋当たり55g(個包装込み)

キャンディ(飴)のベースに「山梨県産白ワイン(甲州)」を使用。甲州特有のフルーティさを感じる、爽やかな味わい。飴生地の製造に「ワイン」そのものを贅沢に使用しておりますので、今までにない「エレガントで華やかな風味」を感じるワインキャンディです。

使用ワイン詳細：ルバイヤート 甲州シュール・リー
丸藤葡萄酒工業株式会社 (<https://www.rubaiyat.jp/>)

※キャンディ100g中の含有量に対する実測値は検出限界値(0.1%)未満です。(一財)日本食品検査調べ
※この製品はワインを使用しておりますので、お子様や妊娠・授乳期の方、お車を運転される方はご注意くださいようお願い申し上げます。

< クレジット表記 >

ニューロン製菓株式会社
〒400-0054 山梨県甲府市西下条町 1167-36
<https://the-newlon.jp/wine-candy/>
担当：建石 直美

< 商品とリリースに関するお問い合わせ先 >

【PRサポート】株式会社ブーケ
〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町29-18
ヒルサイドテラスA-3
TEL:03-5728-2925 FAX:03-5728-2926
担当：仁科 朋子 nishina@bouquet-inc.co.jp