

人気の「米こうじ甘酒」を搾って“透明化”！
よりすっきりした甘さにリニューアル
ハナマルキ「透きとおった甘酒」125ml
2月上旬より全国で販売開始



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、以下当社）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 125ml」の味質、パッケージの改訂を行い、2020年2月上旬より全国での販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、2018年度に約200億円の市場規模を有しており、この3年間で110億円の伸長を見せています。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、米こうじオンリーユーザー構成比は70%まで達しています。※株式会社インテージ調べ

米こうじの甘酒を搾り透明化した「透きとおった甘酒 125ml」は2019年3月上旬より首都圏中心にて販売開始、また、4月からは当社公式通販サイトでも販売を開始しました。販売開始以来、透きとおっているからこそ「粒がなくて飲みやすい」「割材や料理に使えて良い」というお客様の声をいただいております。そこで今回、首都圏以外のお客様にも味わっていただくべく、全国販売いたします。今回の全国での販売に向けて、首都圏でのお客様からのご意見を反映し、「よりすっきりした甘さ」に味をリニューアル。その「すっきりした甘さ」が伝わるよう、パッケージも改訂いたしました。

当社はこれまで、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」市場を発展・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」市場を活性化いたします。

【「透きとおった甘酒」について】

透きとおった甘酒は、国産米を使用した、酒粕不使用の甘酒です。ノンアルコールのため、アルコールが苦手な方、お子様や妊婦の方も安心してお飲みいただけます。お米をこうじのちからで分解して自然な甘みを引き出しており、砂糖不使用でも素材がもつやさしい甘みを味わっていただけます。また、透明かつ、澄んだゴールドの色により、色彩も楽しむことができる「新しいスタイルの甘酒」で、炭酸水、豆乳、ウイスキーなど、他の飲料といろいろな割り方を楽しんでいただけます。

2019年12月には、日本の優れた商品・サービスを発掘・認定し、国内外に発信するプログラム「OMOTENASHI Selection（おもてなしセレクション 2019）」にて「透きとおった甘酒」が「金賞」を受賞。日本在住の外国人審査員による審査の結果、日本の伝統的な飲料である甘酒を透明化するという革新性を評価していただいております。

また、「透きとおった甘酒」の開発に込められた思いと、「透明」という特性を活かした、これまでにない新しい楽しみ方の提案について、中目黒 蔦屋書店様にご評価いただき、クリスマス、お正月の「新しい甘酒」として、12月24日（火）から1月31日（金）までの期間限定で販売しています。

<飲み方・調理例>

●ノンアルコール



紅茶：甘酒=1:1
シロップの代わりに。



**ヨーグルト：甘酒
=2:3**
甘酒ラッシー



梅干し+甘酒
夏バテ対策に！



**トマトジュース：甘酒=
1:1**
甘酒でマイルドに。

●アルコール



**赤ワイン：甘酒
=3:2**
レモンやオレンジを
足せばサングリア風に。



**ウイスキー：甘酒
=1:2**
香りの良い大人の甘酒。
ハイボールでもOK！



**梅酒：甘酒
=1:1**
栄養たっぷりの甘酒に
梅のクエン酸をプラス。



**焼酎：甘酒
=2:3**
マイルドな焼酎に。
キリッと冷やして。

- 砂糖の代わりに料理にもお使いいただけます。



鶏肉の照り焼き



甘酒のピクルス

【商品概要】

商 品 名 : 「透きとおった甘酒」 125ml

内 容 量 : 125ml/本

希望小売価格(税抜) : オープン価格

公 式 通 販 : 3,600 円 (125ml×18 本入り)

(URL : <http://www.hanamaruki-shop.com/>)

ブランドサイト : <https://www.hanamaruki.co.jp/amazake.html>

