

No. 2018-R-085
2018年7月18日「カルピス」×「八丁味噌」
伝統と挑戦を感じさせるコラボレーション

「カルピス®+発酵 BLEND 三河」 限定販売！

～「カルピス」が日本各地の発酵を巡る旅～ 第一弾

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、愛知県三河地方の地元素材とコラボレーションした「カルピス®+発酵 BLEND 三河」を、8月2日（木）愛知県岡崎市の「家康公夏まつり」会場にて、限定発売いたします。



この商品の高解像度画像は
下記URLの当りリリースに掲載しています。

<http://www.asahiinryo.co.jp/newsrelease/topics/>

「カルピス®+発酵 BLEND」は、発酵食品である「カルピス」と、代表的な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。

「八丁味噌」と「カルピス」の出会い

今回販売する「カルピス®+発酵 BLEND 三河」（税込 500 円）は、「カルピス」を通して日本各地の発酵を巡る本年の展開の第1弾コラボレーションとして開発されました。

「カルピス」の甘ずっぱさに、八丁味噌が生み出すコクが加わり、まろやかで芳醇な味わいを楽しめます。また、味噌樽の重石をイメージしたトッピングのマシュマロなどにより、食感と見た目も楽しいドリンクとなりました。

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、レシピなどを紹介したオリジナル冊子を配布いたします。



同時配布する冊子

【実施概要】

販売商品	「カルピス®+発酵 BLEND 三河」
販売日時	2018年8月2日（木）17:00～21:00 ※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	「岡崎城下 家康公夏まつり」メイン会場（岡崎公園多目的広場）

<「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。

■アサヒ飲料・八丁味噌共同組合 トークショー@家康公夏まつり も開催！

「カルピス」と「八丁味噌」、伝統を守りつつ新たな挑戦をつづけている両者が発酵食品の魅力と大切にしてきた想いをトークイベントで語り合います。

【アサヒ飲料・八丁味噌協同組合 トークショー 概要】

会場	「岡崎城下 家康公夏まつり」メイン会場（岡崎公園多目的広場）
日時	2018年8月2日（木）17:00～17:30 ※雨天荒天時は、中止になる場合があります。
出席者	合資会社八丁味噌（株式会社 カクキュー八丁味噌）代表社員 早川久右衛門 株式会社まるや八丁味噌 代表取締役 浅井信太郎 株式会社角谷文治郎商店 三角祐亮 発酵マイスター 菜月 アサヒ飲料株式会社 執行役員 マーケティング本部長 大越洋二
入場料	無料

アサヒ飲料は、愛知県岡崎市と「発酵食材を活用した健康づくりと地域活性化に向けた事業連携に関する協定」を締結しました。その第1弾として、今回愛知県三河地方の地元素材とコラボレーションした「カルピス®+発酵 BLEND 三河」を発売することとなりました。

今後も発酵文化を通じて、同市の健康づくりと地域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。