

「カルピス」×「鮎ずしの飯（いい）」
滋賀伝統の発酵食品との意外なコラボレーション
「カルピス®+発酵 BLEND 滋賀」 限定販売！
～「カルピス」が日本各地の発酵を巡る旅～ 第二弾

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、滋賀県の地元素材とコラボレーションした「カルピス®+発酵 BLEND 滋賀」を、8月5日（日）滋賀県高島市の「びわ湖の見える丘」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。

「鮎ずしの飯」と「カルピス」の出会い

今回販売する「カルピス®+発酵 BLEND 滋賀」（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二弾コラボレーションとして開発されました。

ヨーグルトと「カルピス」のやさしい甘味に、隠し味として「鮎ずしの飯」の塩気を効かせたほんのり甘じょっぱい1杯となりました。飯（いい）とは、鮎ずしの鮎の身と一緒に漬け込んで作られる発酵食品です。また、ドリンクの白との対比が美しい赤いゼリーは、滋賀県産フルーツ、アドベリーのゼリーを使用しています。



同時配布する冊子

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。

<「カルピス®+発酵 BLEND 滋賀」開発担当者コメント>

滋賀県を代表する発酵食品である「鮎ずし」は、そのクセのある臭いから苦手な子供が多いらしいという情報を事前取材で知りました。子どもに人気の「カルピス」と同様に、発酵食品の仲間である鮎ずしをもっと好きになってほしいという願いからこの「カルピス®+発酵 BLEND 滋賀」を開発しました。子供たちに試飲してもらったところ、「え～ほんまに鮎ずし入っている？」と言いながら皆、ゴクゴク飲んでくれました。このドリンクを通して、子どもたちに地元の発酵食文化をもっと好きになってもらいたいです。



【実施概要】

販売商品	「カルピス®+発酵 BLEND 滋賀」
販売日時	2018年8月5日（日）9：30～16：30 ※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	びわこ箱館山ゆり園 びわ湖の見える丘スペース内 キッチンカーにて 〒520-1655 滋賀県高島市今津町日置前

※イベント翌日より2週間びわ湖の見える丘ドームカフェにて簡易レシピ版のドリンク販売を行います。

<「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・滋賀県内の発酵文化の若い担い手によるトークショーも開催！

滋賀県では近年、東京や大阪から地元に戻って、新しい発酵文化に取り組む担い手の活躍が目立ってきています。そんな新しい発酵文化の担い手であるキーパーソンと「カルピス」の新しい魅力発信に取り組む担当者が、「発酵文化を次世代につなげていく」ことをテーマにトークイベントで語り合います。

【アサヒ飲料・滋賀県内の発酵文化の若い担い手によるトークショー 概要】

会場	びわこ箱館山ゆり園 びわ湖の見える丘スペース内 ドームカフェ 〒520-1655 滋賀県高島市今津町日置前
日時	2018年8月5日（日）10:30～11:00 ※雨天荒天時は、中止になる場合があります。
出席者	雨上株式会社 代表取締役社長 平井俊旭 古株牧場 古株つや子 富田酒造有限会社 5代目蔵元 富田泰伸 発酵マイスター/発酵プランナー 田中菜月 アサヒ飲料株式会社 マーケティング二部 荒川浩一
入場料	無料 ※会場のある「びわ湖の見える丘」までは、大人／1,850円 子供／930円の Gondola 往復料金がかかります。 詳しくは、 https://lampcafe.jp/#hill をご覧ください。

■「カルピス®+発酵 BLEND 滋賀」お家で簡単レシピ



●材料（1人前）

- 「カルピス」……………45ml
- ヨーグルトドリンク……………30ml
- 鮎ずしの飯（いい）……………5g
- ブルーベリー……………20g
- 好きなフルーツゼリー……………30g
- 氷……………適量
- 水……………75ml

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、発酵食品の魅力の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。