

2022年11月24日

～寒い夜には甘酒とお鍋で温まろう～
地域の郷土鍋料理とタイアップした期間限定パッケージ
「甘酒 東北限定デザイン」
11月下旬 東北地方限定発売

森永製菓株式会社（東京都港区芝、代表取締役社長・太田 栄二郎）は、甘酒市場のトップブランドである『森永甘酒』から、「甘酒 東北限定デザイン」を東北地方限定で、2022年11月下旬頃より期間限定で発売します。

「甘酒 東北限定デザイン」は、地域の郷土鍋料理とのタイアップしたデザインです。各地域に密着したデザインにすることで、東北地方の皆様に甘酒をより身近に感じていただきたいという想いで企画しました。デザインでは、寒い夜に地域の郷土鍋と甘酒を一緒にお楽しみいただくことを提案しています。東北地方は甘酒が大変に好まれている地域で、東北地方は一人あたりの甘酒消費量が多く、一人あたりの甘酒消費量は全国平均の約1.3倍*です。また、東北地方の甘酒市場において、森永製菓のシェアは約6割※で全国平均（約3割※）を大きく上回ります。段ボールケース（30缶入り）で購入するお客様が増加していることから、購入時に楽しんでいただけるように段ボールケースも東北限定デザインにしました。

甘酒市場の最需要期に本商品を発売することで、甘酒の飲用機会創出と新たな甘酒ユーザーの拡大に努めてまいります。

※インテージ SRI+ 甘酒市場（'21年10月～'22年9月累計販売金額）データをもとに森永製菓に手集計加工



▲甘酒 東北限定デザイン



■デザイン詳細

以下の各県の郷土鍋をデザインしています。

- 秋田県：しょつる鍋
- 青森県：せんべい汁
- 山形県：いも煮
- 岩手県：ひつつみ
- 福島県：ごつゆ
- 宮城県：せり鍋



▲「甘酒 東北限定デザイン」
段ボールケース

【森永製菓と甘酒】

森永製菓は、1969年に瓶入り、1974年10月に缶入りの「森永甘酒」を発売。以降、古くは1300年前から飲用されてきた日本の伝統飲料である“甘酒”が、皆様の暮らしにおいて“より身近な飲み物”となるよう、様々な形態や味の甘酒の発売、甘酒の健康価値の研究などにより甘酒需要の拡大に取り組んでまいりました。

コーポレートメッセージ「おいしく、たのしく、すこやかに」のもと、森永製菓はこれからも甘酒のおいしさや健康価値を探求し、お客様のウェルネスライフをサポートしてまいります。

■ 商品概要

商品名	甘酒 東北限定デザイン
商品特長	<ul style="list-style-type: none">・2種類の発酵素材である酒粕・米麴を使用。厳選された国産の酒粕と米麴をこだわりの比率でブレンドしました。酒粕の深いコクと米麴のやさしい甘み、そして米麴の粒がしっかりと感じられる「食感」「のどごし」もおいしさの特徴です。・東北地方 各県の郷土鍋を使用したデザイン・アルコール分 1%未満
名称	清涼飲料水 甘酒
内容量	190g
参考小売価格	125円（税別）/135円（税込）
発売日	2022年11月下旬頃より順次切り替え～2023年1月予定
発売地区	東北地区（青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県）/一部ルート除く
JANコード	4902888556081