



おいしく たのしく すこやかに



森永製菓株式会社 NEWS RELEASE 2024年10月30日

「森永甘酒」が50年間以上紡いできた技術と想い、厳選した素材と環境で仕込んだ
森永甘酒缶 50周年記念商品「至福の甘酒」
森永製菓の通販・5,000本限定で
11月1日（金）より新発売

森永製菓株式会社（東京都港区芝浦、代表取締役社長・太田 栄二郎）は、「森永甘酒」が50年間以上紡いできた技術と想いを込め、厳選した素材と環境で仕込んだ、森永甘酒缶50周年を記念した特別な甘酒「至福の甘酒」を、11月1日（金）より森永ダイレクトストア（森永製菓の通信販売）にて5,000本の数量限定で新発売いたします。

■「至福の甘酒」こだわりのポイント

●甘酒づくりのこだわり

九州屈指の清流と言われる「番匠川」が流れ、豊かな自然に囲まれた大分県佐伯市の甘酒専用工場で、職人が真心こめて、手間ひまをかけて、厳選した素材と大地に磨かれた水で丹精込めてじっくり丁寧に仕込みました。

●おいしさへのこだわり

酒粕のコクと米麴のやさしい甘さを活かした2つの発酵素材を使用。森永製菓がこれまで培ってきた甘酒づくりのノウハウを活かし、「至福の甘酒」にふさわしい素材を、一つひとつこだわり抜いて選びました。

コク：旨味と甘みが特徴の“**金芽米**”を使い、伝統的な製法で丁寧**に作った米麴**^{※1}でお米本来の旨味と甘さを引き出します。

香り：日本酒の中で人気が高いとされる“**純米大吟醸**”の酒粕を使い、豊かなコクと芳醇な香りを醸し出します。

甘み：和菓子にも使われる“**琉球和三盆糖**”^{※2}を使用。まろやかで上品な甘みと風味を演出します。

深み：沖縄の美しい海で生まれた、旨味の強い塩“**ぬちまーす（命の塩）**”を使用。ふくよかな味わいを引き出します。



「至福の甘酒」は、毎日、おいしく飲んで、お客様に笑顔で過ごしていただけるように、森永製菓の甘酒作りの技を活かし、厳選した素材と環境で仕込みました。芳醇な香りともろやかな甘み、ココロとカラダに染み入る味わいをこの一本でお楽しみいただけます。発売から50年間で紡いできた森永製菓の想いをのせた「至福の甘酒」の発売を通じて、新しい甘酒の魅力をお伝えし、お客様に笑顔をお届けしてまいります。

※1…米麴中5割使用 ※2…砂糖中23%使用

○「金芽米」は東洋ライス株式会社の登録商標です。○「ぬちまーす」は株式会社ぬちまーすの登録商標です。

【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。50周年を迎えました。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。

愛され続けるおいしさの秘密は、2つの発酵素材「米麴」と「酒粕」の絶妙なブレンド。「米麴」のやさしい甘みと「酒粕」の深いコクをたくさんのお客様にお楽しみいただいています。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	至福の甘酒
商品画像	
内容量	700ml
価格	2,200円(税込)
発売日	2024年11月1日(金)～なくなり次第終了 ※5,000本限定
発売地区	森永ダイレクトストア https://www.morinaga.co.jp/direct-store/lp/shifukunoamazake/ 電話番号：0120-80-5580(フリーダイヤル)
ターゲット	日常の中においしく手軽な健康維持を取り入れて元気でいたいお客様