



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11月26日

金芽米米麴・純米大吟醸酒粕・和三盆など厳選素材使用
50年間の甘酒造りの技術を結集した珠玉の甘酒

「金のおいしい甘酒」

12月3日（火）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、金芽米米麴・純米大吟醸酒粕・和三盆などの厳選素材を使用し、50年間の甘酒造りの技術を結集した珠玉の甘酒「金のおいしい甘酒」を12月3日（火）より期間限定で新発売いたします。

酒粕と米麴の独自ブレンドで、甘酒売上NO.1※の『森永甘酒』。『森永甘酒』は缶タイプの甘酒を1974年に発売し、今年で50周年を迎えました。甘酒は健康志向や美容をテーマに、発酵食品としても注目されています。

この度発売する「金のおいしい甘酒」は、通常『森永甘酒』の缶タイプには使用していない、オリジナル金芽米米麴と純米大吟醸酒粕の2つの発酵素材や、和三盆、沖縄のミネラル塩といった厳選した原料を使用しています。また、『森永甘酒』が50年以上培ってきた甘酒造りの製造技術を結集し、口いっぱいに広がるまろやかな甘さとコク、豊かな香りでゆったりとしたひとときを感じられる商品に仕立てました。更に50周年を彩る金色のデザインで店頭を華やかに演出いたします。

森永甘酒缶50周年に相応しい品質の「金のおいしい甘酒」の発売により、冬の甘酒市場を盛り上げるとともに、お客様に笑顔をお届けしてまいります。※インテージ SRI+甘酒市場 2023年11月-2024年10月 累計メーカー別販売金額

■「金のおいしい甘酒」の商品特長

① オリジナル金芽米米麴と純米大吟醸酒粕の2つの発酵素材

- ・胚芽の基底部「金芽」と、栄養と旨み成分が含まれる「亜糊粉層」を残した金芽米を使い米麴メーカーと共同開発した金芽米米麴を使用
- ・高度に磨き上げたお米だけで作った大吟醸酒粕を使用

② 和三盆を使用した深いコクとまろやかな甘み

③ 沖縄のミネラル塩「ぬちまーす」を使用したふくよかな味わい

○「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。

■商品概要

商品名	金のおいしい甘酒
内容量	185g
参考小売価格	オープン価格
発売日	2024年12月3日（火）
発売地区	全国／全ルート
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

