



森下仁丹

報道関係各位

2014年11月26日

森下仁丹株式会社

希少糖含有シロップ配合で、こく深く、体にもうれしい
今冬限り・限定1,800本販売の

「希少糖入り梅酒 こく梅」

2014年12月1日(月)より通信販売で発売



このロゴマークは、希少糖普及協会がレアシュガースウィートを規定量以上使用した商品として認めたもの(にのみ使用が許されています)。

森下仁丹株式会社(本社:大阪市中央区/代表取締役社長:駒村純一)は、砂糖よりもカロリーが低い「希少糖」を約15%含むシロップ※と、厳選した紀州「南高梅」100%を使用した、しっかりしたこくと飲みごたえのある「希少糖入り梅酒 こく梅」(価格:2,300円/税抜)を2014年12月1日(月)より通信販売で発売します。本商品は厳選した「南高梅」使用のため、1,800本の本数限定販売です。※カロリー:一般的な砂糖に比べ、カロリーが80~90%

当社は、「食を通じてお客様の健康に寄与したい」という考えのもと、「銀粒仁丹」をはじめとして、サプリメント、和漢植物配合カレー、美容ドリンクなど、さまざまな食品を開発、販売してきました。近年、お菓子やドリンクなどに使用され、ダイエットを心がける女性などにも人気の「希少糖」と、昔から健康に良いといわれている梅酒に着目し、「希少糖入り梅酒 こく梅」を発売します。上品でこくのある甘さに仕上げている、「糖분이気になる」、「梅酒のこくは楽しみたい」など感じられている方におすすめです。

《商品特長》

希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」使用

「希少糖」は、自然界に存在量の少ない希少な糖で、そのひとつであるD-プシコースは、天然のでんぷんからつくられ、キレのいい甘さと清涼感が特長です。本商品に使用している「レアシュガースウィート」は、希少糖(約15%)とぶどう糖、果糖がバランスよく含まれており、カロリーが砂糖の80~90%におさえられております。

梅の王様 紀州「南高梅」100%使用

約300品種以上ある梅の中でも、南高梅は最高峰ブランドで、桃のような優しい香りが特長です。

希少糖含有シロップ使用「こく梅」のさっぱりした甘さとこくを生かしたアレンジレシピをWEBで公開

(<http://www.facebook.com/morishitajintan.1893>)

ストレートやロック、ソーダ割りで楽しみいただく以外に、ミルクを使った美味しい割り方や、料理に生かす「こく梅」ならではの召し上がり方をご提案していきます。



ミルクを加えると、こくとまるやかさがアップしてヨーグルト風味に



オリーブオイルと合わせてミニトマトを漬け込めば、おしゃれなおつまみ



希少糖入り梅酒 こく梅
価格:2,300円(税抜) 内容量:720ml
アルコール度数:14度

※商品画像をご入用の方は、お手数ですが h-nagao@kyodo-pr.co.jp (共同PR長尾) もしくは下記連絡先までご連絡頂ければ幸いです。

【リリースについてのお問合せ先】

森下仁丹株式会社 広報宣伝G 担当:磯部・本山 TEL:06-6761-1134 FAX:06-6761-8108
共同PR株式会社 第六業務局 担当:長尾・呉 TEL:03-3571-5236 FAX:03-3574-9364

【お客様からのお問合せ先】

森下仁丹株式会社 お客様相談室 TEL:06-6761-0003



森下仁丹 〒540-8566 大阪市中央区玉造一丁目2番40号 TEL:(06)6761-1134 FAX:(06)6761-8108

【製品概要】

商 品 名	希少糖入り梅酒 こく梅
原 材 料 名	梅、砂糖、醸造アルコール、希少糖含有シロップ
種 別	リキュール
内 容 量	720ml
ア ル コ ー ル 分	14度
販 売 ル ー ト	通信販売
価 格	2,300円(税抜)
発 売 日	2014年12月1日(月)

お酒は二十歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
お酒は適量を。飲んだ後はリサイクル。