

2023年7月4日

1,000本を無料配布！暑い夏こそ甘酒を。

「冷やし甘酒」サンプリングイベント 4年ぶりに開催

～期間限定で「森永甘酒ソフトクリーム」も販売～

●日時：2023年7月20日（木）11時～/15時～（各回無くなり次第終了）

●場所：東京駅 東京おかしランド内「森永のおかしなおかし屋さん」前



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、「冷やし甘酒」のサンプリングイベントを「東京おかしランド」内にある森永製菓のアンテナショップ「森永のおかしなおかし屋さん」東京駅店にて、7月20日（木）に開催いたします。本イベントでは、「水分」「塩分（ナトリウム）」「糖分」を補給できる熱中症対策※1の飲料である「冷やし甘酒」で、おいしく夏の暑さ対策をしていただきたいという想いから、**合計1,000本の「冷やし甘酒」を無料で配布**いたします。当社の「冷やし甘酒」のサンプリングイベントは**4年ぶりの開催**です。

また、7月18日から「森永のおかしなおかし屋さん」では**期間限定**で、W発酵素材の「酒粕」「米麴」を使用した「森永甘酒」の粉末入り「**森永甘酒ソフトクリーム**」を販売いたします。

※1:熱中症対策には適切な水分・塩分（ナトリウム）の補給が必要です。「冷やし甘酒」に含まれる塩分（ナトリウム）は全国清涼飲料連合会の「熱中症対策」表示ガイドラインの適用の範囲（食塩相当量 0.1～0.2g/100ml）であり、本製品は食塩相当量 0.16g/100ml（推定値）が含まれています。

甘酒は冬のイメージが強い飲料ですが、**俳句の夏の季語として詠まれるなど、江戸時代から暑い季節の伝統的な甘味飲料**として親しまれてきました。また当社の「冷やし甘酒」の店頭販売金額も東京都の夏の気温と共に**上昇※2**し、**7、8月の2か月間で販売期間の約5割を販売※3**するほど盛り上がりを見せます。土用の丑の日を目前に控え、**甘酒市場シェアNo1※3**である当社がサンプリングイベントを実施することで、夏の甘酒市場を盛り上げるとともに、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、あらゆる世代のウェルネスライフをサポートしてまいります。

※2:インテージ SRI+甘酒市場 2022年4月-2022年8月 累計メーカー別販売金額と気象庁ホームページ東京都東京地区の最高気温から引用し週別に比較

※3:インテージ SRI+甘酒市場 2022年4月-2023年3月 累計メーカー別販売金額

【サンプリングイベント概要】

日時：2023年7月20日（木）11時～/15時～の2回

（無くなり次第終了）

場所：東京駅 東京おかしランド内「森永のおかしなおかし屋さん」前

<https://www.morinaga.co.jp/okashiya/>

サンプリング内容：

・森永冷やし甘酒 1,000本（各回 500本）

備考：サンプリングはお一人様1本1回までとなります。



■参考情報【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、様々な形態や味わいの甘酒の発売、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。

■「冷やし甘酒」「森永甘酒ソフトクリーム」商品概要

商品名	冷やし甘酒
画像	
商品特徴	酒粕のコクと米麴のやさしい甘さを活かしたW発酵素材を使った甘酒。隠し味に黒みつを効かせたすっきりとした味わい。
	酒粕使用 アルコール分1%未満
名称	清涼飲料水 甘酒
内容量	190g
販売期間	発売中～2023年8月予定
参考小売価格	オープン価格
販売地区	全国/全ルート

商品名	森永甘酒ソフトクリーム
画像	 ▲通常 ▲あずきのせ
商品特徴	W発酵素材の「酒粕」「米麴」を使用した「森永甘酒」の粉末入りのソフトクリーム。酒粕の香りと米麴のやさしい甘みをお楽しみいただけます。和を更に楽しめるあずきのせも販売します。
	酒粕使用 アルコール分1%未満
内容量	1個
販売期間	7月18日～ 無くなり次第終了
販売時間	9:00～19:30 (店舗営業時間は～21:00迄)
販売価格	通常：409円(税抜)/450円(税込) あずきのせ：455円(税抜)/500円(税込)
販売場所	森永のおかしなおかし屋さん 東京駅店