



PRESS RELEASE

養命酒製造株式会社

2017年2月14日

報道関係各位

養命酒製造の温故知新

「高麗人参酒」2017年3月1日（水）新発売のお知らせ

～「ハーブの恵み」「琥珀生姜酒」もデザイン一新、「健康のお酒」ブランドに統一～

養命酒製造株式会社（本店：東京都渋谷区 代表取締役社長 塩澤太朗）は、高麗人参とハーブを配合した「高麗人参酒」を2017年3月1日（水）に全国発売いたします。

また、既存の「ハーブの恵み」と「琥珀生姜酒」のデザインも一新、「高麗人参酒」とあわせて『健康のお酒シリーズ』として生まれ変わります。



200ml



700ml

高解像度画像

「高麗人参酒」 http://www.yomeishu.co.jp/herb_liqueur/kourai/

『健康のお酒シリーズ』



高解像度画像

「琥珀生姜酒」

「高麗人参酒」

「ハーブの恵み」

※お酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量を。

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。

■健康ニーズはお酒にも

年々高まる健康ニーズは、酒類の売り場にも及んでいます。糖質ゼロといった機能性だけでなく、果実やハーブといった健康感のある素材が訴求力を持ち始めています。そうした需要に応え、「健康のお酒」としてのラインナップを強化し、市場の拡大を狙います。

■古きをたずね、新しきを知る。高麗人参のお酒にハーブを配合

高麗人参のお酒は伝統的に飲まれてきました。養命酒製造は改めて人参のお酒の魅力に注目し、さらにハーブを配合してよりカラダに嬉しい製品に仕上げました。複数のハーブをそのままお酒に漬け込む「合醸法（ごうじょうほう）」を用い、3つの人参と12種類のハーブを配合しました。養命酒製造が培ったハーブの知見を活かした、飲みやすく、元気をサポートするお酒です。

■商品特長

【3つの人参と配合ハーブ】

人参は乾燥高麗人参、蒸し高麗人参、エゾウコギの3つ、ハーブは12種類（ナツメ、クコの実、チンピ、ガラナ、リュウガン、ナルコユリ、ブラックペッパー、カルダモン、カンカニクジュヨウ、甜杏仁、マカ、靈芝）。いつも元気でいたい方に向けた、“滋養”をイメージしたお酒です。

【風味】

高麗人参特有の風味を、特許製法（※）によるハーブの組み合わせとリンゴ果汁、黒糖蜜でおいしく仕上げました。

（※）特許 第4372187号

【飲み方】

ストレートはもちろん、お燗（かん）やお湯割り、ロック、ソーダ割りなどお好みの飲み方で幅広くお楽しみいただけます。

【容量／デザイン】

お客様のお好みに合わせて選べるよう200ml・700mlの2種類のサイズをご用意しました。深みのある赤をパッケージカラーの基調にし、商品名を大きくうちだしました。中身に使用している素材のイラストを周囲にあしらうことで、商品をわかりやすく伝えます。

■「健康のお酒」ブランドに統一

高麗人参酒の発売に伴い、既存のお酒もデザインをリニューアルいたします。“癒しのお酒”として人気の「ハーブの恵み」、 “巡りのお酒”として昨年発売した「琥珀生姜酒」、そして“滋養のお酒”として新たに「高麗人参酒」を『健康のお酒シリーズ』としてお届けします。

【商品概要】

(1) 商品名	高麗人参酒	
(2) コンセプト	いつも元気でいたい方向けた、人参とハーブの“滋養のお酒”	
(3) 商品特長	・ 3つの人参（乾燥高麗人参、蒸し高麗人参、エゾウコギ）と、霊芝、マカなど12種類のハーブを使った“滋養のお酒”です。 ・ 高麗人参特有の風味を、特許製法（※1）によるハーブの組み合わせとリンゴ果汁、黒糖蜜でおいしく仕上げました。ストレートはもちろん、お燗（かん）やお湯割り、ロック、ソーダ割りなど幅広くお楽しみいただけます。（※1）特許 第4372187号	
(4) 原材料名	リンゴ果汁、ナツメ、クコの実、チンピ、ガラナ、リュウガン、ナルコユリ、ブラックペッパー、カルダモン、乾燥高麗人参、カンカニクジュヨウ、甜杏仁、マカ、蒸し高麗人参、エゾウコギ、霊芝、醸造アルコール、黒糖蜜、ブドウ糖、カラメル	
(5) 品目	リキュール	
(6) アルコール分	15 %	
(7) 内容量・容器	200ml・瓶	700ml・瓶
(8) ケース入数	24本	6本
(9) 希望小売価格	400円（税別）／本	1,330円（税別）／本
(10) 発売日・地域	2017年3月1日（水）・全国	

本リリースに関する問い合わせ先

養命酒製造（株）マーケティング部

今鉢 和宏（いまほこ かずひろ）

TEL 03-3462-8131

養命酒製造株式会社

代表者名：代表取締役社長 塩澤太郎 東京都渋谷区南平台町16-25

コード番号 2540 東証・名証 第1部

www.yomeishu.co.jp