

安田美沙子さん、「sio」オーナーシェフ鳥羽周作さんが 新「発酵レモンサワー」お披露目会に登壇

おうち時間の食生活やこだわりのお酒の楽しみ方を披露！

**「子どもが寝静まった後に、『やった〜！』と冷蔵庫からお酒を取り出しています(笑)」
と安田さん〜オリジナルペアリングレシピも考案**

キンビール株式会社（社長 堀口英樹）は2022年3月8日（火）に、タレントの安田美沙子さんと「sio」オーナーシェフ鳥羽周作さんをゲストにお招きし、新「発酵レモンサワー」お披露目会を実施いたしました。



第一部では、キンビール株式会社 社長 堀口英樹より、昨今の酒類事業におけるRTD事業の重要性とともに、RTD市場における「高付加価値」ニーズの拡大を受けた2022年戦略方針を発表いたしました。また、同社マーケティング部 RTD カテゴリー戦略担当 カテゴリーマネージャー 鈴木郁真からは、昨今の飲用シーンの変化や、いま消費者に好まれるRTDの傾向を踏まえた「発酵レモンサワー」のリニューアル背景についてお話をいたしました。



続く第二部では、新「発酵レモンサワー」の、発酵の恵みによるはじめてのおいしさを感じていただくために飲み比べ体験会を実施。その後、安田美沙子さんと鳥羽周作さんによるトークセッションを行いました。

キーワードは「自己免疫力」発酵食品などを使ったおうちごはんについて語る安田さん お酒については「子どもが寝静まったあと、主人とふたりで」

鳥羽さんがオーナーを務める「sio」に安田さんがお伺いするなど以前から交流のあるお二人に、まずは自粛期間の長期化に伴う最近の食生活についてお話を聞きました。安田さんは「外食する機会が減り、

おうちでごはんを作ることも増えました。2歳と5歳の子供がいますが、なるべく旬の食材や発酵食品を使い、自己免疫力を高めるような食事を作るよう心がけています。」とお話され、鳥羽さんは「身体に負担がない、ずっと入ってくる健康感のある食事を取ることが多くなりました。お酒も次の日に影響が出ない、身体に良いものを選んでいきますし、お客様を見てもそういったお酒をより好むようになっていと感じます。」とお話いただきました。鳥羽さんのコメントに安田さんも、「私も自然感、健康感のあるナチュラルな感じのお酒を選ぶことが多くなったなと感じます。」とお話いただきました。

また、二児の子育てにいそむ安田さんですが、最近のお酒の楽しみ方を聞かれると「子どもが寝静まったあとに『やった〜！』という感じで冷蔵庫からお酒を取り出しています(笑) おうちで主人と二人でお酒を飲むことが多いですが、家でもお店のような雰囲気を出したりしています。」と、お酒好きならではの楽しみ方を語っていただきました。



新「発酵レモンサワー」と相性抜群、安田さんと鳥羽さんがペアリングレシピを考案

新「発酵レモンサワー」の発売に際して、ゲストのお二人にはオリジナルのペアリングレシピを考案いただきました。レシピの考案にあたって新「発酵レモンサワー」を試飲いただき、その感想について「レモンのジュースーさや甘み、華やかな香りに驚きました。どんな料理にも合う、飲んで罪悪感のないところが魅力だと思います。」と答えた安田さん。鳥羽さんからは「安田さんがおっしゃる通り、まず缶を開けた瞬間の華やかな香りが特徴的だなと思いました。全体の味わいとして角がなく丸くできていて、身体にずっと入ってくるしどんな料理とも合うので食中酒としても最適だなと思います。味わいの丸さと香りの華やかさ、自然な甘みなど全体のバランスが良く、お店で出したらお客様から喜ばれそうです(笑)」とプロならではの視点でお話いただきました。



最後に安田さんが「仕事や育児などを頑張った一日の終わりに、自分へのご褒美として新しい『発酵レモンサワー』の香りと味に癒されてほしいです！」と、商品を片手に魅力をアピールしました。

【ゲストプロフィール】

■安田 美沙子さん（やすだ みさこ）／タレント



タレント 1982年、京都府出身

20歳でミスマガジンに選ばれてデビュー。2004年からTBS『アッコにおまかせ!』の準レギュラーに。29歳でNHK連続テレビ小説『カーネーション』に女優として出演を果たし、同年の名古屋ウィメンズマラソンでは3時間44分56秒を記録してサブ4を達成。31歳でファッションデザイナーと結婚、35歳で長男出産、昨年（2020年）2月に次男を出産。

食育インストラクターや健康食コーディネーターの資格を取得して食育活動を始めるかたわら、現在は日本の文化を学びながら日常を豊かにするプロダクトも開発中。「ChefooDo」という食の団体にも所属し活動しており、料理本「またあれ作ってと言われる幸せごはんレシピ」も出版。

■鳥羽 周作さん（とば しゅうさく）／「sio」オーナーシェフ



料理人 1978年、埼玉県出身

Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、32歳で料理人へと転身。都内の名店で修行後、2016年3月より代々木上原「Gris」のシェフに就任。その後、同店のオーナーシェフに。2018年7月より「sio」としてリニューアルオープン、ミシュランガイド東京2020から3年連続一つ星を獲得。現在、丸の内に二号店「o/sio」、渋谷に「洋食パーラー大箸」、大阪に居酒屋「ザ・ニューワールド」、奈良にすき焼き「毘つね」、2021年には表参道に「Hotel's」と様々な店を展開、快進撃を続ける。

【商品概要】

| | |
|--------|---|
| 商品名 | : ①「麒麟 発酵レモンサワー」 ②「麒麟 発酵レモンサワー ALC.5%」 |
| 発売日 | : 2022年1月製造品より順次切り替え |
| 販売地域 | : 全国 |
| 容量・容器 | : 350ml・缶、500ml・缶 |
| 価格 | : オープン価格 |
| アルコール分 | : ①7% ②5% |
| 販売予定数量 | : 「麒麟 発酵レモンサワー」シリーズ計約420万ケース（25,000KL） |



※250ml×24本換算

製造工場 : キリンビール取手工場、名古屋工場、岡山工場、キリンデイスティラリー富士御殿場蒸溜所