



報道関係各位

甘酒にセラミドをプラス。 養命酒製造から美容系の甘酒、新発売。

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、セラミドを配合した「甘酒」を2018年3月26日（月）に全国発売いたします。



高解像度画像

■米糲派か、酒粕派か、といえば米糲派。

甘酒は大きく二つに分けられます。米糲でつくったものと、酒粕が入るものと。米糲のものはアルコール分を含まず、すっきりとした甘さ。近年の甘酒ブームでよく知られるようになりました。一方、酒粕の甘酒はアルコール分を含み、酒粕の香りと深みのある甘みで昔から人気があります。養命酒製造からの甘酒は前者の米糲タイプ。やさしい甘みでスーッと飲みいただけます。

■点滴派か、美容派か、といえば美容派。

栄養価の高さから「飲む点滴」と言われてきた甘酒ですが、美容面での期待も話題になっています。養命酒製造は、健康的なイメージを活かしながら美容を応援。美容サポート成分のセラミドを配合し、美容にうれしい甘酒に仕上げました。1本 125ml のお手軽サイズ。また、甘みを調整するのにオリゴ糖を使用。美容感をプラスした、ちょっと新しい甘酒です。

【商品情報】

- 商品名：甘酒 ●商品特長：美容成分セラミド配合の甘酒 ●名称：清涼飲料水 甘酒
- 原材料名：甘酒（米、米こうじ、食塩）、オリゴ糖、パイナップル果実抽出物（セラミド含有）/pH調整剤、（一部に大豆を含む） ●内容量：125ml ●エネルギー：116kcal（1本あたり） ●希望小売価格：139円（税別）

【商品HP】 <http://www.yomeishu.co.jp/amazake/>

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 鈴木 和重（すずき かずしげ）

TEL：03-3462-8335 FAX：03-3463-9808

養命酒製造株式会社

代表者名：代表取締役社長 塩澤太朗 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