



PRESS RELEASE

養命酒製造株式会社

2017年2月9日

報道関係各位

カラダとココロに上質なお褒美を。

養命酒製造から、山田養蜂場の蜂蜜を使用した「はちみつのお酒」

2017年3月1日（水）新発売のお知らせ

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、蜂蜜とハーブを組み合わせた「はちみつのお酒」を2017年3月1日（水）に全国発売いたします。



 高解像度画像

「はちみつのお酒」 http://www.yomeishu.co.jp/herb_liqueur/honey/

養命酒製造ならではのハーブの知見を活かし、蜂蜜で有名な山田養蜂場の有機蜂蜜とハーブを組み合わせ、上質な味わいを実現しました。

砂糖や人工甘味料は使わず、蜂蜜と果汁だけの自然な甘さ。そこに爽やかな香りのレモンマートルなど8種のハーブを合わせることで、蜂蜜ならではの風味を活かし、濃厚な甘さとすっきりとした後味を両立しました。長年の薬酒づくりで培った、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）の技術によって完成した製品です。

ストレート、ロック、お湯割り、紅茶割りなど様々な飲み方でお楽しみいただけます。

【開発背景】

近年、蜂蜜は健康的な自然食品として人気拡大しています。蜂蜜を発酵させてつくるお酒「ミード」はヨーロッパでは古くから親しまれており、日本でも蜂蜜のお酒の需要が増えることが予想されます。そこでこのたび、山田養蜂場の蜂蜜を使用した、高級感・安心感・おいしさの三拍子そろった「はちみつのお酒」を開発しました。

【商品特長】

● 山田養蜂場の有機蜂蜜を100%使用

原材料の蜂蜜は、山田養蜂場の有機蜂蜜のみを使用。さらに、その蜂蜜を製品中に30%配合しているため、濃厚な甘さがあり、気分をリラックスさせてくれます。

● 8種のハーブを配合することで、香り立ちをより良く、後味はすっきり

蜂蜜と相性の良いハーブを8種類配合。ハーブの爽やかな香りで、蜂蜜ならではの風味を活かしながら、おいしさを更に引き立たせました。

● 人工甘味料・着色料・香料無添加

甘味は蜂蜜と果汁の自然な甘みのみ、砂糖や人工甘味料は使用していません。着色料・香料も使用しておらず、素材本来の色と香りです。素材にこだわり、素材の良さを引き出した、自然な風味をお楽しみいただけます。

【デザイン】

「山田養蜂場蜂蜜使用」と表示することで素材へのこだわりを表現し、ミツバチとハーブのシンボルは金箔で高級感を付与しました。手に取った時の質感にもこだわったパール紙は、光を受けて上品に輝きます。シンプルなデザインで、綺麗な黄金色の液色を引き立たせるパッケージに仕上げました。

【商品概要】

(1) 商品名	はちみつのお酒
(2) コンセプト	山田養蜂場の蜂蜜を使用した、自然な蜂蜜のおいしさを楽しめるお酒
(3) 商品特長	<ul style="list-style-type: none">山田養蜂場の有機蜂蜜を30%配合。人工甘味料・着色料・香料無添加。蜂蜜本来のおいしさを贅沢に感じられ、リラックスできる味わい。8種のハーブを配合することで、香り立ちをより良く、後味はすっきり。
(4) 原材料名	蜂蜜、醸造アルコール、リンゴ果汁、ライム果汁、レモンマートル、エルダーフラワー、ローズマリー、ナツメ、クコの実、チンピ、レモングラス、バニラビーンズ
(5) 品目	リキュール
(6) アルコール分	14 %
(7) 内容量・容器	250ml・瓶
(8) ケース入数	12本
(9) 希望小売価格	980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

今鋒 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