



報道関係各位

今度のフルハは《和梨》と《ゆず》！ 人気の「フルーツとハーブのお酒」シリーズから 期間限定、日本の秋冬を楽しむフレーバーが新発売。

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、「フルーツとハーブのお酒」シリーズから、〈和梨とローズヒップ〉および〈ゆずとレモンピール〉を2018年9月3日（月）より全国にて期間限定発売いたします。



🔍 高解像度画像

「フルーツとハーブのお酒」 <https://www.yomeishu.co.jp/fruit/>

■お酒で、美容。フルーツとハーブの組み合わせでリキュールの世界を広げてきました。

「フルーツとハーブのお酒」はフルーツと複数のハーブを組み合わせた“美容のお酒”です。養命酒製造が培ってきたハーブの知見を活かし、“キレイをサポートするハーブ”を厳選。ハーブをそのままお酒に漬け込んで成分をじっくり抽出し、フルーツと合わせて美味しく仕上げます。香りと甘酸っぱさが調和した味わいは、食事中や食後のリラックスタイムに最適です。ストレート、ロック、ソーダ割り、お湯割りなど、お好みのスタイルでお楽しみいただけます。これまでに、白桃と杏仁、ザクロとローズヒップなど、様々な組み合わせで人気を博してきました。この秋は「和梨」と「ゆず」という日本の秋冬ならではのフルーツを、期間限定でお届けします。

■秋の宝石。和梨はローズヒップと。

繊細な香りとお酒の味わい。その上品な美味しさをひきたてるために、ローズヒップを中心とした7種のハーブを組み合わせました。言葉では表現できない和梨の美味しさと、ローズヒップの持つ美容のイメージで、他のお酒では味わえない贅沢な時間をお楽しみいただけます。

和梨の美味しさを楽しめる、華やかなソーダ割りがオススメです。



■冬の柑橘。ゆずはレモンピールと。

優しく深みのある味わいのゆずは、爽やかな香りとほろ苦さが特長のレモンピールとよく合います。他に4種のハーブも組み合わせ、華やかで程よい甘さの香り高いリキュールに仕上げました。どんな食事にも合う、ゆったりとした時間にぴったりの、じんわりと癒してくれるお酒です。

温かな晩御飯にゆずの香りを添えて。ほっこりお湯割りがオススメです。



■スーパーのお酒売り場でも、コンビニエンスストアでも。

もともとお酒と相性のよいハーブですが、近年ではビールとハーブの組み合わせも注目されているように、ハーブを使ったお酒の人気はこれからも高まっていくと確信しています。「フルーツとハーブのお酒」シリーズも、全国のスーパーやコンビニエンスストアでお取り扱いいただけるようになりました。お酒とハーブの幸せなマリァージュを、ぜひお試しになってみてください。

【商品概要】

(1) 商品名	フルーツとハーブのお酒 和梨とローズヒップ	フルーツとハーブのお酒 ゆずとレモンピール
(2) コンセプト	飲んでキレイに。フルーツとハーブのお酒	
(3) 商品特長	和梨とローズヒップなど 7種のハーブを組み合わせた すっきり美容	ゆずとレモンピールなど 5種のハーブを組み合わせた うるおい美容
(4) 原材料名	和梨果汁、レモン果汁、小豆、冬葵、 ジャゼンシ、ハスの葉、ローズヒップ、 レモンピール、ブラックペッパー、醸造 アルコール、果糖ブドウ糖液糖、 シヨ糖、酸味料、香料	ユズ果汁、ハトムギ、レモンピール、 クコの実、ローズマリー、ベニバナ、 醸造アルコール、シヨ糖、 果糖ブドウ糖液糖、酸味料、香料
(5) 品目	リキュール	
(6) アルコール分	10%	
(7) 内容量・容器	300ml・瓶	
(8) ケース入数	24本	
(9) 希望小売価格	380円（税別）／本	
(10) 発売日・地域	平成30年9月3日（月）・全国	平成30年9月3日（月）・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 鈴木 和重（すずき かずしげ）	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