



報道関係各位

女性に嬉しい「フルーツとハーブのお酒」に香り豊かな新フレーバー！ ふわり爽やか<ゆず>と、とろり華やか<ラ・フランス>が 2019年9月2日（月）に登場！

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、<ゆずとジンジャー> および <ラ・フランスとローズヒップ> を2019年9月2日（月）より全国にて新発売いたします。



 高解像度画像

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

■おいしく、キレイに。ハーブの魅力を引き出しました。

「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む伝統的な製法で、ハーブの成分や味わいをじっくり抽出します。しっかりハーブを配合しながらも、フルーツのおいしさを飲みやすく仕上げています。

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。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。



■高知産ゆずとジンジャー

和柑橘代表として通年人気のゆずに、ジンジャー（生姜）を中心とした9種のハーブを組み合わせました。すっきりと爽やかなゆずの香りに、生姜のアクセントが効いた奥深い味わい。ほのかな甘さで食事と合わせてもお楽しみいただけます。

氷を入れたグラスに注いで、炭酸水で割るだけ。シュワシュワの泡が風味をより軽やかにしてくれます。ゆずを丸ごと搾ったような、弾ける味わいをどうぞお楽しみください。



■山形産ラ・フランスとローズヒップ

果実の女王とも称されるラ・フランスに、ローズヒップを中心とした9種のハーブを組み合わせました。とろりと熟した果実のような濃厚な甘味が広がり、ハーブが後味をすっきりと仕上げています。

氷を入れたグラスに注ぐだけ。ロックで楽しむのがオススメ。香り立ちはより華やかに、果実味が広がり気分は自然とリラックス。たまには時間を忘れるような、優雅なひとときを過ごしてみませんか？



■ハーブをもっと身近に！ お酒にもっと彩りを。

<ハーブへの興味はあるけれど、どうやって生活に取り入れたらいいかわからない> そんなお客様は沢山いらっしゃると思います。苦そう、飲みにくそう、などネガティブなイメージを持たれがちなハーブですが、フルーツと組み合わせれば、おいしく奥深い味わいを生み出します。

お酒は楽しく、おいしく飲みたいもの。そんなお酒にハーブという自然の恵みが加わることで、お客様の生活がもっと豊かになりますように。この商品をきっかけに、ハーブの魅力がもっと広がりますように。そんな願いを込めて開発した商品です。

「フルーツとハーブのお酒」は全7種。ひとり時間を贅沢に。みんなで楽しく華やかに。食事と合わせてすっきりと。その日の気分で選べるフレーバーを沢山揃えて、日々の生活に彩りをプラスします。

【商品概要】

(1) 商品名	フルーツとハーブのお酒 ゆずとジンジャー	フルーツとハーブのお酒 ラ・フランスとローズヒップ
(2) コンセプト	おいしく、キレイに。フルーツとハーブのお酒	
(3) 商品特長	ゆずとジンジャーなど 9種のハーブを組み合わせたお酒	ラ・フランスとローズヒップなど 9種のハーブを組み合わせたお酒
(4) 原材料名	ユズ果汁、スダチ果汁、チンピ、 ナルコユリ、生姜、ハトムギ、 ローズマリー、レモンバーベナ、 ベニバナ、アンゼリカルト、 ダンデライオン、 醸造アルコール(国内製造)、ショ糖、 果糖ブドウ糖液糖/酸味料、香料	ラ・フランス果汁、チンピ、 ナルコユリ、ローズヒップ、 ローズペタル、ハトムギ、 ローズマリー、ベニバナ、 アンゼリカルト、ダンデライオン、 醸造アルコール(国内製造)、 果糖ブドウ糖液糖、ショ糖/酸味料、 香料、増粘剤(キサンタン)
(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	2019年9月2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)

商品開発グループ
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
<https://www.yomeishu.co.jp/>