



報道関係各位

ただの生姜だけでは物足りない方へ。
「琥珀生姜酒」が「生姜のお酒」に生まれ変わって
2020年9月1日（火）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、「琥珀生姜酒」をリニューアルし、「生姜のお酒」として2020年9月1日（火）より全国にて発売いたします。



🔍 高解像度画像
「生姜のお酒」

■ ハーブの良さを活かしつつ、より生姜のおいしさを追及した「生姜のお酒」

【こだわりのポイント】

・ 3つの生姜と12種類のハーブで複雑な味わいと香りを追及

乾燥生姜、蒸し生姜、生姜汁の3つの生姜を使用し、生姜の持つ複雑な味わいと香りを引き出しました。組み合わせのハーブは、生姜のドライな味わいを活かせるように配合を見直し、新たにトウガラシを加えることでピリッとした辛みを底上げしました。仕上げには蜂蜜を加え、口当たりをまるやかにしています。素材を活かすため着色料・香料は使用せず、自家製のジンジャーシロップのような風味をお楽しみいただけます。ボトルを振るとすりおろし生姜のような液色に変わり、見た目にも生姜らしさを表現しました。

・ こだわりの製法“合醸法”

成分やおいしさをじっくり引き出すため、ハーブをまとめてそのままお酒に漬け込む、養命酒製造ならではのこだわりの製法“合醸法”で丁寧につくっています。厳選したハーブの組合せで素材の魅力を引き出しました



・生姜を連想させる黄金色を基調とした新パッケージ

商品名を大きく訴求し、お客様に分かりやすく安心感のあるデザインにしています。生姜感を表現する黄金色をベースカラーとしました。イラストで素材感を表現し、丁寧に作られた商品イメージを伝えています。

■ おいしく、楽しく飲むお酒

生姜とハーブをしっかりと楽しみたい方にはお湯割りがオススメです。香りがふわりと広がり、ココロもカラダも温まります。

お食事と合わせる時には炭酸割りで軽やかに。すっきりとした飲み口で自家製ジンジャエールのような味わいが楽しめます。もちろんお好みに合わせて、ロック、ストレートなど幅広くお楽しみいただけます。



【商品概要】

(1) 商品名	生姜のお酒 200ml	生姜のお酒 700ml
(2) コンセプト	生姜好きに向けた、生姜の美味しさが楽しめるお酒	
(3) 商品特長	3つの生姜（乾燥生姜、蒸し生姜、生姜汁）とチンピ、花椒など12種のハーブを配合。蜂蜜を組合せてまろやかな口当たり仕上げました。瓶を振るとすりおろした生姜を連想させる液色になり、味わいだけでなく見た目にも楽しめます。	
(4) 原材料名	ショウガ汁、ゆず果汁、乾燥ショウガ、蒸しショウガ、チンピ、ナツメ、サンザシ、花椒、イチヨウ葉エキス、ベニバナ、ローズマリー、シナモン、高麗人参、フェンネル、エルダーフラワー、トウガラシ、醸造アルコール（国内製造）、ショ糖、はちみつ／酸味料	
(5) 品目	リキュール	
(6) アルコール分	14%	
(7) 内容量・容器	200ml・瓶	700ml・瓶
(8) ケース入数	24本	6本
(9) 希望小売価格	400円（税抜）／本	1,330円（税抜）／本
(10) 発売日・地域	2020年9月1日（火）・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 商品開発グループ
加藤 参（かとう まゆみ） 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/>