



平成28年3月24日

各位

会社名 養命酒製造株式会社
代表者名 代表取締役社長 塩澤 太郎
(コード番号 2540 東証・名証 第1部)

「フルーツとハーブのお酒」から人気の〈香る白桃と杏仁〉 〈ザクロとローズヒップ〉 700ml サイズ新発売のお知らせ

養命酒製造株式会社（本店：東京都渋谷区 代表取締役社長 塩澤太郎）は、「フルーツとハーブのお酒」シリーズから〈香る白桃と杏仁〉〈ザクロとローズヒップ〉の2つのフレーバーに700mlの大容量サイズを追加して、平成28年4月1日（金）より全国で新発売いたします。



「フルーツとハーブのお酒」 左から 〈香る白桃と杏仁〉 〈ザクロとローズヒップ〉

掲載用画像はこちらから

〈香る白桃と杏仁〉 http://www.yomeishu.co.jp/company/library/material/images/20160324_fhp700_sh.jpg

〈ザクロとローズヒップ〉 http://www.yomeishu.co.jp/company/library/material/images/20160324_fhz700_sh.jpg

「フルーツとハーブのお酒」シリーズは、養命酒製造が長年培ってきた薬酒造りの技術にもとづき、ハーブを厳選し、それを丁寧にアルコール抽出してフルーツと組み合わせた商品です。同シリーズは2013年6月の発売以来、好調に推移しており、特に〈香る白桃と杏仁〉〈ザクロとローズヒップ〉のフレーバ

ーがご好評いただいております。今後さらにブランドのラインアップを拡充するために、2つのフレーバーについては既存の300mlに加えて、新たに700mlの大容量サイズを追加いたします。

〈香る白桃と杏仁〉は、白桃に‘うるおい美容’の観点から、甜杏仁をはじめ、ハトムギ、クコの実、ローズマリー、紅花の5種のハーブを配合しました。〈ザクロとローズヒップ〉は、ザクロに‘すっきり美容’の観点から、ローズヒップをはじめ、小豆、冬葵（ふゆあおい）、シャゼンシ、ハスの葉の5種のハーブを配合しました。

ハーブの香りとフルーツの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もお飲みいただけます。飲み方は氷を入れたグラスに注ぐだけ。もちろん、ソーダなどを加えたお好みのスタイルでもお楽しみいただけます。

プロモーションは、飲んでキレイに。フルーツとハーブのお酒の魅力を前面に打ち出すほか、手軽に美容を楽しめるお酒として、WEBサイト、店頭、料飲店などで積極的に広告展開していきます。

「フルーツとハーブのお酒」ホームページ：<http://www.yomeishu.co.jp/fruit/>

【商品概要】

(1) 商品名	フルーツとハーブのお酒 香る白桃と杏仁	フルーツとハーブのお酒 ザクロとローズヒップ
(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	香る白桃と5種のハーブを 組み合わせたうるおい美容	さわやかなザクロと5種の ハーブを組み合わせたすっきり美容
(4) フルーツ&ハーブ	白桃果汁、甜杏仁、ハトムギ、クコの実、 ローズマリー、紅花	ザクロ果汁、ローズヒップ、小豆、冬葵、 シャゼンシ、ハスの葉
(5) 品目	リキュール	
(6) アルコール分	10%	
(7) 容量・容器	700ml・瓶	
(8) ケース入数	12本	
(9) 希望小売価格	680円（税別）	
(10) 発売日・地域	平成28年4月1日（金）・全国	

【お問い合わせ先】

養命酒製造株式会社 マーケティング部

商品開発担当 : 林 克彦 (はやし かつひこ) TEL 03-3462-8131

プロモーション担当 : 今銚 和宏 (いまほこ かずひろ) TEL 03-3462-8223