

2011年5月12日

伝統的な“つぼ造り”製法で2年間発酵熟成させた黒酢を使用

ヤクルト「熟成黒酢ドリンク」を新発売

～プレミアムタイプビネガードリンクとして数量限定発売～

株式会社ヤクルト本社（社長 堀 澄也）では、希少価値の高い鹿児島県霧島市福山町産のつぼ造り黒酢を使用したビネガードリンク ヤクルト「熟成黒酢ドリンク」（125ml 紙容器）を7月11日から全国の宅配チャンネル専用商品として新発売します。

「熟成黒酢ドリンク」で使用する黒酢は、通常の黒酢が1年間の発酵熟成期間を要するのに対し、さらに1年間熟成させたプレミアムタイプであるため、数量限定での販売となります。

当社はビネガードリンクとして“健康感”“本物感”を訴求した「黒酢ドリンク」と“飲みやすさ”を訴求した「紫の美味しいお酢」をラインナップしており、ビネガードリンクカテゴリーでシェアリーダーの地位にあります。

この度新発売する「熟成黒酢ドリンク」は、黒酢の持つ“健康感”に関心がある方に向けたプレミアムタイプの黒酢ドリンクです。2年間発酵熟成させ、黒酢本来のまろやかな香りとコクが味わえる希少価値の高い鹿児島県霧島市福山町産の“つぼ造り黒酢”^{*}を1個（125ml）当たり10ml配合しています。黒酢本来の風味を活かすために香料は使用せず、はちみつと紀州南高梅果汁を使用することで、まろやかな味わいに仕上げられています。

また、パッケージについては、正面に酢造り専用のつぼを配置し、“本物感”“高級感”“プレミアム感”が感じられる重厚なデザインを採用しています。

当社では、「熟成黒酢ドリンク」の発売により、ビネガードリンクを好む健康意識の高いお客様の期待に応えるとともに、ビネガードリンクカテゴリーの売上拡大を図ります。

なお、「熟成黒酢ドリンク」に使用する黒酢は、発酵熟成期間が長いことから、生産数量に制限があるため、数量限定（75,000ケース）での販売となります。

商品特長および商品概要は下記のとおりです。

※つぼ造り黒酢について

鹿児島県霧島市福山町に伝わる製造方法で、野天に静置された酢造り専用のつぼに、米と米麹と天然水だけを原料として、つぼに住みつく酢酸菌等の微生物の働きを利用して、1つのつぼの中で時間をかけて自然に糖化発酵、アルコール発酵、酢酸発酵が進む世界でも珍しい天然製法の黒酢である。また、熟成の進行に従い、風味は黒酢独特の香りとコク、まろやかさが強調され、色調は褐色から黒褐色に変化する。



<酢造り専用のつぼ>



<野天に静置されたつぼ（壺畑）の様子>

記

1. 商品特長

- (1) 2年間発酵熟成させ、黒酢本来のまろやかな香りとコクが味わえる希少価値の高い鹿児島県霧島市福山町産のつぼ造り黒酢を1個(125ml)当たり10ml配合したプレミアムタイプ黒酢ドリンクです。
- (2) 味わい深いコク味のある黒酢の風味を活かしながら、まろやかな風味に仕上げています。黒酢の風味を活かすため、香料は使用していません。
- (3) うめ果汁の中でも知名度が高く“本物感”“高品質・高級感”“おいしさ”を有する「紀州南高梅」果汁を使用しています。
- (4) 正面に酢造り専用のつぼを配置して強調し、“本物感”“高級感”“プレミアム感”が感じられるパッケージデザインです。
- (5) “数量限定”のキャッチを表示し、プレミアム感を訴求しています。

2. 商品概要

- (1) 商品名：
「熟成黒酢ドリンク」
- (2) 商品分類：
清涼飲料水（食品衛生法上）
- (3) 使用原料：
米黒酢、はちみつ、うめ果汁、甘味料（スクラロース）
※スクラロースは、砂糖の風味に近い高甘味度甘味料です。
- (4) 賞味期限：
常温未開封の状態で製造日から180日後
- (5) 容器・容量：
無菌包装スリムタイプ紙容器、125ml
- (6) 荷姿：
1ケース36個入りトレイシュリンク包装
(18個入り段ボールトレイ×2トレイ)
- (7) メーカー希望小売価格：
114円/個（税別）

3. 販売方法

- (1) 発 売 日：2011年7月11日（月）
- (2) 販 売 地 区：全国
- (3) 販売チャネル：ヤクルトレディによる一般家庭および職域等への訪問販売

以上