

NEWS RELEASE

2015年2月5日

報道関係者各位

トレンド総研

※トレンド予測レポート:「高果汁トレンド」に関する調査

～ 2015年トレンド予測レポート「高果汁トレンド」～ トレンドの背景は“甘酸バランス”と“味のリアージュ” 人気の“高果汁のお酒”の楽しみ方とは!?

生活者の意識・実態に関する調査を行うトレンド総研(東京都渋谷区、URL:<http://www.trendsoken.com/>)では、2015年のアルコール飲料におけるトレンドとして、“高果汁トレンド”に注目しました。アンケート調査結果や味覚コンサルタント・菅 慎太郎氏、東京都渋谷のバー「Bar 石の華」のオーナーバーテンダー・石垣 忍氏への取材について報告します。

■ レポート内容

1. “お酒好き”へのアンケート調査から明らかになった、「果汁へのこだわり」…………… P.2～P.4
500名の“お酒好き”への調査から、“高果汁”の人気の実態が明らかになりました。
2. 味覚コンサルタント・菅氏に聞く、果汁の酸味もたらす可能性とは!?…………… P.4～P.5
“甘酸バランス”、“味のリアージュ”といった観点から、“高果汁トレンド”の背景に迫ります。
3. オリジナルのフルーツカクテルが魅力！ 東京都渋谷区「Bar 石の華」に取材…………… P.5～P.6
飲食店で楽しむ“高果汁トレンド”の一例として、本格的フルーツカクテルを扱う店舗へ取材。
4. 自宅で楽しむ“高果汁トレンド”… 2つの注目商品を紹介！…………… P.7
麒麟「本搾り™」、宝酒造「おいしいチューハイ」の2製品を、自宅で楽しめる“高果汁トレンド”アイテムとして紹介。

Summary

<“お酒好き”へのアンケート調査から明らかになった、「果汁へのこだわり」>

- (1) 自宅、飲食店のいずれのシーンでも、よく飲むお酒として、「チューハイ・サワー・カクテル」が「ビール」に迫る。
- (2) 「果実ならではの素材の良さを活かすことで、“自然な味”を楽しむことができる本物志向のお酒」が今後注目。
- (3) “高果汁のお酒”は、約9割(87%)が「好き」と回答。注目の高まりを感じている人も多く、飲む頻度も増えている。
- (4) 自宅でも手軽に“高果汁のお酒”を手軽に楽しめる缶チューハイ。期待される改善点の第1位は、「果汁感のアップ」。

<味覚コンサルタント・菅氏に聞く、果汁の酸味もたらす可能性>

- (1) 甘味と酸味のバランス「甘酸バランス」が、今の味の嗜好の中で重視されるようになっており、“高果汁”トレンドの要因に。
- (2) 赤身肉に代表されるような濃い味わいと相性を考慮した、“味のリアージュ”の観点でも“高果汁トレンド”を後押し。

<オリジナルのフルーツカクテルが魅力！ 東京都渋谷区「Bar 石の華」に取材>

- (1) 素材の果物にこだわった、世界No.1のバーテンダーの「フルーツカクテル」を楽しめる「Bar 石の華」
- (2) 甘いだけではなく、酸味や皮の苦味も含めた、本物の果物の味わいが魅力のフルーツカクテル。

<自宅で楽しむ“高果汁トレンド”… 2つの注目商品を紹介！>

- (1) 麒麟「本搾り™」
- (2) 宝酒造「おいしいチューハイ」

1. “お酒好き”へのアンケート調査から明らかになった、「果汁へのこだわり」

はじめに、アルコール飲料の実態を探るために、“お酒好き”の20歳～34歳の男女500名を対象としたアンケート調査を実施し、現代の“お酒好き”たちにどのようなお酒の嗜好があり、最近の嗜好の変化はどのようなものかを探りました。

【調査概要】 調査名： お酒に関する調査

調査対象： 20歳～34歳の“お酒好き(=事前調査で「お酒が好き」と回答した人)”の男女 500名

※ 性別・年代別に均等割付

⇒ 20歳～25歳の男性:83名、25歳～29歳の男性:83名、30歳～34歳の男性:84名

⇒ 20歳～25歳の女性:83名、25歳～29歳の女性:84名、30歳～34歳の女性:83名

調査期間： 2015年1月23日(金)～2015年1月26日(月)

調査方法： インターネット調査

調査実施機関： 楽天リサーチ株式会社

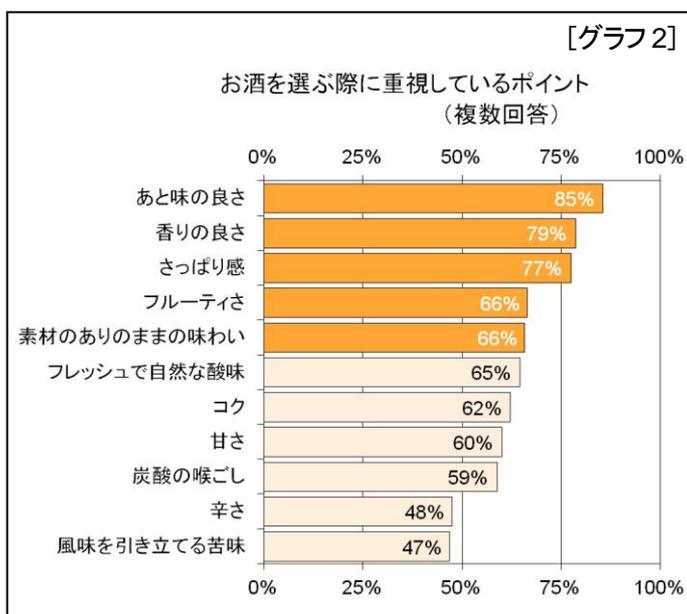
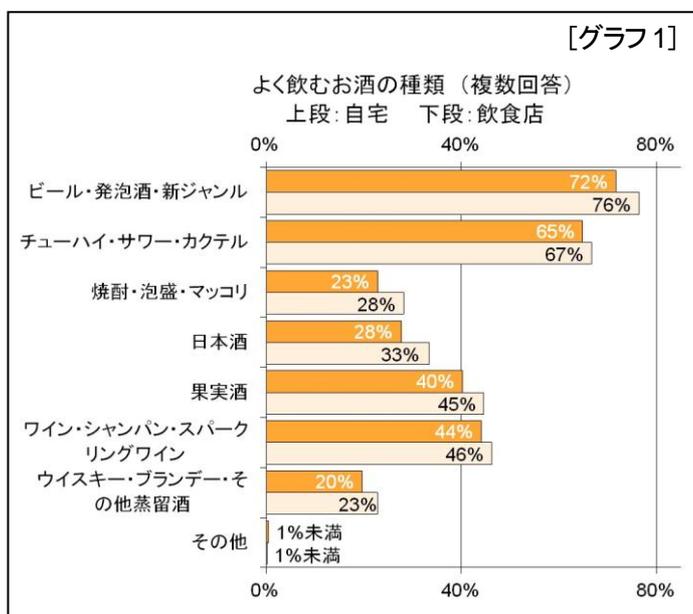
◆ 今どき男女のお酒の好みは、“素材本来の自然な甘みと酸味”を備えた本物志向のお酒

まず、自宅と飲食店に分けて、「よく飲むお酒の種類」を聞きました。その結果、自宅、飲食店のいずれのシーンにおいても、**「ビール(発泡酒・新ジャンルを含む)」「チューハイ・サワー・カクテル」(自宅:65%・飲食店:67%)が、その他のお酒を大きく上回る結果となりました。**定番とも言える、**ビールの人気にチューハイ、サワー、カクテルが迫ってきている**と言えます。[グラフ1] 特に女性では、「チューハイ・サワー・カクテル」が「ビール(発泡酒・新ジャンルを含む)」を上回り、「よく飲むお酒の種類」として1位となりました。

また、「どういった点を重視してお酒を選んでいますか?」とたずねたところ、最も多かった回答は**「あと味の良さ」(85%)**。以下、**「香りの良さ」(79%)、「さっぱり感」(77%)、「フルーティさ」(66%)、「素材のありのままの味わい」(66%)**などが続きます。[グラフ2] **お酒の味わいに求められる要素として、今は「口当たりや風味の良さ」や「爽やかな果実感」が重視されている**ことが分かります。

こうした今のお酒の好みについて、さらに詳しく調べました。お酒の好みについて、いくつかのパターンにおいて、2つの味わいを比較してどちらの味わいが好きか選んでもらいました。まず、甘味については、「甘みの強いお酒」と「自然な甘みのお酒」のどちらが好きなのかたずねたところ、**「自然な甘みのお酒」の方が良いという人が91%**にもものぼりました。また、酸味については、「酸味のないお酒」よりも**「自然な酸味のあるお酒」の方が良いという人が77%**に。同様に、「カジュアルで親しみやすいお酒」と「本物」、「本格感」が味わえるお酒では、**「本格感」が味わえるお酒」(64%)**に軍配が上がり、「手を加え作り込まれたお酒」よりも**「素材の味を活かしたお酒」を好むという人が87%**。あまり加工せず、**素材の自然な甘みや酸味を活かした、本物志向のお酒が好まれて**いることが分かりました。

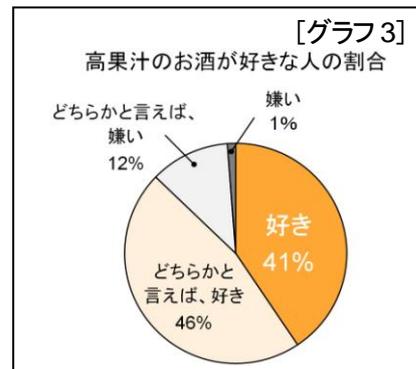
それでは、こうした傾向は以前からずっと続いているものなのでしょうか。「**お酒における好みの変化**」について質問すると、多くの人に選ばれたのは、**「甘味と酸味のバランスを重視するようになった」(72%)、「さっぱりとした味わいを好むようになった」(71%)、「素材本来の味わいを楽しめるものを好むようになった」(66%)**といった回答。これらの特徴を備えたお酒は、今人気を高めていることが分かります。



お酒の味わいとしては、甘みと酸味の両方をバランス良く兼ね備えているということが、今後、重要なポイントとなりそうです。その上で、**「果実ならではの素材の良さを活かすことで、“自然な味”を楽しむことができる本物志向のお酒」を2015年のトレンド**として注目したいと思います。

◆ “食事との相性の良さ”もポイント！ “高果汁のお酒”の人气が明らかに

注目を集めている、“果実そのものの魅力を活かした自然な味わいのお酒”ですが、果実本来の味わいを、それ以外の素材で表現するというのは難しいものです。果汁をたっぷり使うことがポイントとなるでしょう。そこで、こうした“高果汁のお酒”に注目し、**「果汁たっぷりの“高果汁のお酒”は好きですか？」**と「好き」から「どちらかと言えば好き」、「どちらかと言えば嫌い」、「嫌い」の4段階で聞いたところ、**最も評価の高い「好き」と回答した人が41%。「好き」、「どちらかと言えば好き」を合わせた割合は87%と、9割に迫ります。**[グラフ3] 特に女性においては、過半数(50%)が「好き」と回答し、「どちらかと言えば好き」を含めた上位2項目を回答した人は94%にのびります。**男女ともに人気の“高果汁のお酒”ですが、特に女性には非常に高い支持率を誇る**ことがわかります。



そこで、具体的に、「生搾りのチューハイや、フルーツを使ったカクテルやサングリア」などを例示した上で、**「果実や果汁を使ったお酒」**についていくつかの質問を行いました。まず、**「最近、注目が高まっている」と感じる人は67%と、およそ7割。「自身でも、数年前と比較して飲む機会が増えた」という人も61%と、6割以上**です。「果実や果汁を使ったお酒」の人气は、やはり高まり続けているように見受けられます。また、「飲む機会が増えている理由」としては、最多の回答は7割が選んだ「フルーティな味わいが好きだから」。やはり、**“果汁感”は大きな支持を集めている**ことがわかりますが、そればかりではなく、次点に「色々な食事に合うから」(32%)が選ばれたように、**“食事との相性の良さ”も重要な要素**であることがわかりました。

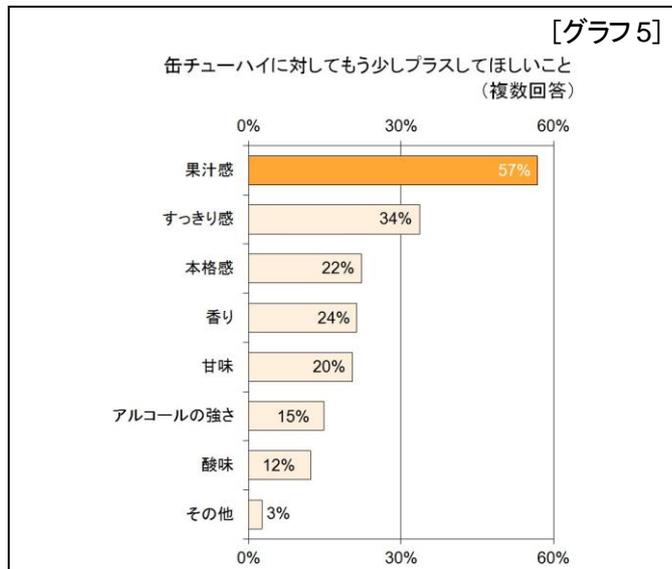
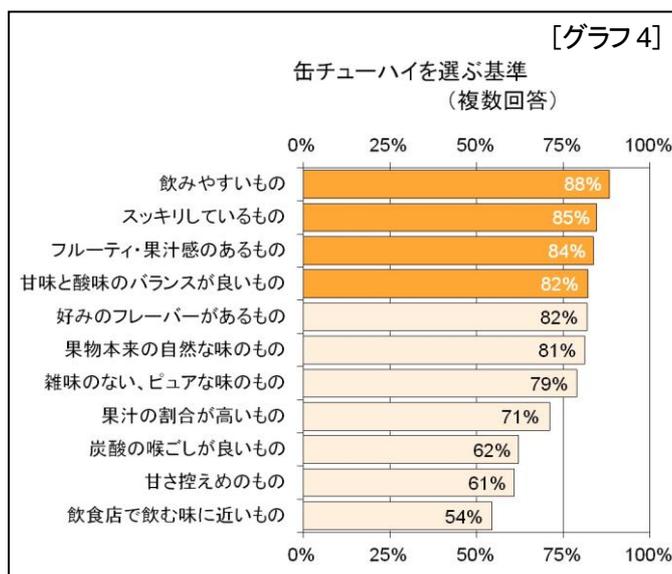
◆ 手軽に果実感を楽しめる「缶チューハイ」、期待される改善点1位は…「果汁感のアップ」

しかし、こうした「生搾りのチューハイや、フルーツを使ったカクテルやサングリア」に代表される**“高果汁のお酒”を自宅で楽しむ**というのは、なかなか大変なことでしょう。今回の調査でも、こうした“高果汁のお酒”について、「自宅で飲みたい」とした人は65%を占めたものの、「自宅で作って飲んでいる」という人は1割に満たないという結果に。半数以上となる、**55%の人が「自宅で作るのは面倒」と**答えており、どんなに人気だとは言え、自宅で果実を搾ってお酒をアレンジするというのは、やはり少しハードルが高いようです。

そこで、**今後注目したいのが、果汁の使用量が多い缶チューハイなどの市販品。**果汁の使用率を高めることで、より生の果物や果汁の風味を楽しむことができる商品に仕上げることも可能です。こうした缶チューハイを利用すれば、自宅でも手軽に“高果汁のお酒”を楽しめるでしょう。そこで、缶チューハイについて、いくつかの質問をしました。

まず、「自宅で缶チューハイを飲む頻度」をたずねると、「お酒を飲む時は必ず缶チューハイ」という人は10%。「必ずではないが、缶チューハイを飲むことが多い」(23%)、「半分程度は缶チューハイ」(14%)を合わせると、**およそ半数の人は、自宅でお酒を飲む時の半分は缶チューハイを飲んで**います。

このように比較的飲まれる機会の多い缶チューハイですが、**「缶チューハイを選ぶ基準」**をたずねたところ、**最も多かったのは88%が選んだ「飲みやすいもの」。**以下、「スッキリしているもの」(85%)、「フルーティ・果汁感のあるもの」(84%)、「甘味と酸味のバランスが良いもの」(82%)が続きました。[グラフ4] 缶チューハイにおいても、**甘味と酸味のバランス、さわやかな果汁感が求められている**ことが明らかになりました。



しかし、その一方で、「**缶チューハイに対して思うこと**」としては、「果物本来の自然な味を楽しみたい」と感じている人が 82%を占め、81%が「果物を生搾りしたかのような果汁感が欲しい」、78%が「使っている果汁の割合が高い缶チューハイが飲みたい」といったように、**果汁にまつわる様々な要望が寄せられました**。缶チューハイにとっての課題は、より多くの果汁を使うことで、果物本来の魅力を引き出すことだと言えるかもしれません。実際に、「**缶チューハイに対してもう少しプラスしてほしいこと**」を複数回答形式で答えてもらうと、その他の項目を抑えて**最多の回答となったのが、57%の人があげた「果汁感」**でした。[グラフ 5]

2. 味覚コンサルタント・菅氏に聞く、果汁の酸味もたらず可能性とは!?

今回の調査から明らかになったのは、“高果汁のお酒”の人気や缶チューハイに期待される「果汁感」。こうした傾向を、トレンド総研では、アルコール市場に予想される“高果汁トレンド”として、より詳しく調べていきます。まず、広く企業の商品開発にも携わる、味覚コンサルタントの菅 慎太郎氏に取材を依頼し、“高果汁のお酒”を取り巻く飲食の実態についてお話をいただきました。

◆ 重要度を増す「甘酸バランス」! “高果汁のお酒”を後押しする健康志向との関係とは!?

Q. 現在、消費者に好まれている味覚の傾向などがあれば、お教え下さい。

アンケート調査でも明確に見られたように、「**甘味と酸味のバランス**」が重要視されるようになっていきます。これを「甘酸バランス」と呼ぶのですが、商品開発の現場でも最近非常に強く意識される概念となっています。

従来、人気の食品・食材の中心に居るのは、イチゴや梨、安納芋など、高糖度の甘みを重視したものでした。酸味は、五味の中でも「腐敗の象徴」とも言われる味なので、どうしても受け入れられにくい傾向にあります。しかし、近年の健康志向の中で、**ただ甘味の強いものというものは、カロリーが心配と敬遠される**こともあります。酸味を持つ、ビタミンやクエン酸の注目度も高いです。こうした中で、「**酸っぱいもの**」へのハードルが**確実に低くなってきた**と言えるでしょう。また、「健康のために、仕方なく酸っぱいものも摂る」という風潮も変わりつつあります。ブルーベリーやフルーツ酢をイメージすれば分かりやすいですが、酸味が強く食べにくいものも、甘味とのバランスを調えることで美味しく味わえます。また酸味は慣れることで、その刺激は病みつきになるものです。**身体にも良い、美味しい、甘味と酸味を兼ね備えた果物の需要は、確実に高まっています**。昨年 2014 年より、人気の再来が見受けられるアセロラも、その代表例です。

そんな消費者の変化を受けて重視されるようになってきているのが、「甘さ」だけでなく「酸味」とのバランス、「甘酸バランス」なのです。

◆ ポイントは「味のリアージュ」! 魅力広がる“高果汁のお酒”と、期待される“高果汁トレンド”の可能性に迫る

Q. “高果汁のお酒”のメリットについて、お教え下さい。

「**甘酸バランス**」が重視される中で、果汁の酸味を活かした“高果汁のお酒”は**確かに注目すべき存在**だと言えます。しかし、それだけではありません。アンケート調査結果からもうかがえる通り、「**食事との相性の良さ**」も、“高果汁のお酒”の**重要なポイント**となります。

果実の酸味により、“高果汁のお酒”は爽快感や飲みやすさに加え、口の中のリフレッシュ感が狙えます。2012 年以降、食品では、コクや旨みが重視され、後味がしっかりしていて、余韻が残る力強い味のものが支持される傾向があります。出汁がしっかりきいた味わいが好まれ、牛肉、豚肉などのたんぱく質では赤身系の肉に人気が集まっています。こうした濃い味わいの食事をする際には、口の中のリフレッシュ感も求められます。それを提供できる飲みものが、“高果汁のお酒”なのです。

また、「味のリアージュ」といった観点でも、**現在のように濃い味わいが重視される中で、“高果汁のお酒”は特筆すべき存在**だと言えるでしょう。個性の異なる味わいが互いに調和し、互いに引き立て合っている状態を「味のリアージュ」と呼ぶのですが、そのための基本的な考えとして、両者の味の強さを合わせる必要があります。例えば、繊細な味わいが魅力の寿司には、ウイスキーなど、強い風味のお酒は合いません。一方で、濃い味わいの食事に合わせるお酒であれば、味のインパクトが強くてはなりません。**お酒の味のインパクトを強める方法は 2 つ。「アルコールを高める」か「酸味を強くする」**です。しかし、**一部では人気を集めている高アルコールのお酒は、幅広い層に楽しんでもらうとなると難点があります**。だからこそ、果汁が多い、酸味のきいたお酒が活躍するのです。

このように、食のトレンドからも期待の大きさがうかがえるのが“高果汁のお酒”です。アンケート調査の通り、徐々に飲む人が増えているというも、納得の結果だと言えるでしょう。さらに、この流れにはその先が期待されます。果汁の酸味は、口の中を効果的にリフレッシュすると同時に味のメリハリをつけるといった役割も果たします。**“高果汁のお酒”が食中酒として嗜まれれば、減塩のためのひとつのアクセントとなり、無理なく食事の塩分を減らせるかもしれません**。健康志向が強まる中で、あるいは、高齢化が進む中で、このメリットは非常に影響力の大きいものとなるでしょう。

しかし、そんな魅力的な“高果汁のお酒”も、今はまだ飲用シーンや目的が限定的になってしまいがちです。しかし、そのメリットが理解されさえすれば、その飲用シーンは大きく広がることでしょう。また、本格派志向の昨今。生ふりかけ、果汁たっぷりの生グミなど、素材本来の“生”の魅力を表現できる食品が人気を集める中で、**果物の本来の味わいをしっかり感じることができる“高果汁のお酒”は非常に魅力的な存在であることは間違いありません。**特定のシーンに限らず幅広く活用されるようになれば、その時こそ、本格的な“高果汁トレンド”が到来するでしょう。

菅 慎太郎(かん しんたろう)

—味覚コンサルタント、コピーライター—

株式会社味香り戦略研究所 味覚参謀、口福ラボ代表。
1977年埼玉県生まれ。味覚コンサルタント&コピーライター。
「おいしさ」の表現を企画する口福ラボを主宰し、味香り戦略研究所では「味覚参謀(フェロー)」として
マーケット分析、商品開発を手がける。キッズデザインパーク講師。
日本体育協会認定講師。渋谷珍味研究会顧問。鹿児島市新産業連携創出 WG アドバイザー。

味香り戦略研究所 HP URL:<http://www.mikaku.jp/>



3. オリジナルのフルーツカクテルが魅力！ 東京都渋谷区「Bar 石の華」に取材

次に、“高果汁のお酒”を実際に楽しめるスポットとして、東京都渋谷区の「Bar 石の華」を紹介します。バーテンダーの国際大会における優勝の経験もある石垣 忍氏が、オーナーバーテンダーを務めるこちらのバーでは、厳選したこだわりの果物を用いたフルーツカクテルを提供しています。石垣氏に、フルーツカクテルについてお話をうかがいました。

◆ 味わい、見た目、香り、… 厳選した素材が実現した、果物の本来の味わいを楽しむフルーツカクテル

Q. フルーツカクテルへのこだわりについて教えてください。

欧米人に比べて、日本人はカクテルに慣れていません。「甘ったるい」、「翌日までアルコールが残りやすい」といったネガティブな印象も根強く、ほんの少し前までは、カクテルは「女性の飲み物」というイメージの人も大勢いたほどです。しかし、この数年間で、そのイメージは大きく変わったと言えるでしょう。**健康志向への高まりとともに、果物をふんだんに利用したカクテルが注目を集めるようになりました。**その理解が深まるにつれて、「**クールで、格好良いもの**」として、カクテルのイメージも変わり始めたように感じています。

当店でも、より多くの方にカクテルの魅力に触れていただきたいと思います。果汁も、果皮も、たっぷり使い、果物が主役となる様々なカクテルをご提案しています。そのために、素材にはほとんどこだわっています。産地直送で、生産者の方のエネルギーが詰まったものを探し出し、安心して食べられるものを厳選しています。

最近の傾向として、甘みだけを強調したものよりも、甘みと酸味を兼ね備えた味わいのものが支持されるようになってきました。両者のバランスは非常に重要です。カクテルの中には、フルーツリキュールを利用したものもありますが、そうするとどうしても甘味が強くなってしまいがちです。**本物の果物の味わいは甘いばかりではありません。果汁の酸味や皮の苦味なども含めて、果物の本来の姿**だと言えるでしょう。

選りすぐりの素材を利用することで、見た目や香りも含め、五感全てで、フルーツそのものを楽しめるようなフルーツカクテルをゲストに提供したいと考えています。

[店舗画像]



石垣 忍(いしがきしのぶ)

—バーテンダー—

2002年に全国バーテンダー技能競技大会で優勝し、翌年、「Bar 石の華」をオープン。オーナーバーテンダーを務める。2005年には、イタリア・トリノにて開催された、IBA(国際バーテンダー協会)公認の世界大会「第40回 BACARDI MARTINI GRANPRIX 2005」に日本代表として出場し、最も権威のあるシニア部門(29歳以上)において、大会史上初となる、東洋人優勝を飾った。国際的な美術展、老舗高級ブランドのオープン記念等でイメージカクテルの考案に当たるなど、多方面で活躍。

「Bar 石の華」HP URL:<http://ishinohana.com/>



<Bar 石の華 (URL:<http://ishinohana.com/>)>

【概要】 住所:東京都渋谷区渋谷 3-6-2 第2 矢木ビル B1 ※アクセス:JR 渋谷駅より徒歩約3分
TEL:03-5485-8405 営業時間:18:00~翌 2:00 定休日:日・祝(GWは無休)

バーテンダーの国際大会での優勝経験を持つ、オーナーバーテンダー・石垣 忍氏が厳選した、産地直送の果物を使用したオリジナルフルーツカクテルが魅力の「Bar 石の華」。「大切に育てられた果物に込められた生産者の方の想いを伝えたい」と言う、石垣氏。素材本来の果物そのものの魅力をひきだすフレッシュなフルーツカクテルは、その味わいはもちろん、香り、見た目と五感全てで楽しむことができます。

また、開店以来、毎月、旬の果物を使ったオリジナル・カクテルを新たに提供し続けています。最後に、今年 2015 年 2 月のオススメカクテルを紹介します。

「Bar 石の華」店内の様子とオリジナル・カクテル



【2月のオススメ最新カクテル】

完熟苺×ルバーブ・コリンズ
～Bar 石の華オリジナル・カクテル～



苺とルバーブ、果実×野菜のペアリングで構成したオリジナル・ロングカクテル。ベースのジンには、エルダーベリーをキー・ボタニカルに据えた、NY ディスティラリーのドロシー・パーカー・ジンを使用。香り、味わいともに奥行きのある仕上がります。

ギムレット・オン・ザ・ロックス



ジン・ベースのクラシック・カクテル、ギムレット。ベースのジンには本来、イギリスのジンを使用するのがセオリーですが、少し捻って、アメリカ海軍ペリーの名を冠したアメリカのクラフト・ジン「ペリーズ・トット」を使用。飲みごたえのあるギムレットをオン・ザ・ロック・スタイルで楽しめます。

サフラン×ブラッドオレンジ・マティーニ
～Bar 石の華オリジナル・カクテル～



今年度より愛媛県の農家の方から直送で国産ブラッドオレンジを仕入れるようになったという、「Bar 石の華」。かねてから挑戦してみたかったサフラン×ブラッドオレンジのペアリングを軸に、シナモンの香りをプラスして風味豊かなカクテルに仕上げられています。

4. 自宅で楽しむ“高果汁トレンド”… 2つの注目商品を紹介！

このように、アルコール飲料において期待される“高果汁トレンド”ですが、アンケート調査では、自宅と飲食店における楽しみ方の違いが見受けられました。「Bar 石の華」で人気のフルーツカクテルは確かに魅力的ではありますが、お酒を揃えて、自分で果物を搾って作ってみるといったのは、ハードルが高いでしょう。そこで、自宅で手軽に“高果汁のお酒”を楽しめるよう、果汁をたっぷり使い、素材本来の自然な味わいを楽しめる商品として、キリン「本搾り™」と宝酒造「おいしいチューハイ」の2つの商品を紹介します。

◆ キリン「本搾り™」

『果汁とお酒だけのチューハイ』というパッケージのコピー通り、2003年より発売されているロングセラー商品であるキリン「本搾り™」は、果汁とウオッカだけで作った本格的な缶チューハイです。“たっぷり果汁とお酒だけ”と謳う本商品は、糖類・香料・着色料を一切使用しないというこだわりで、果実本来の、素材のありのままの美味しさが特長です。

そのこだわりは、各フレーバーの果汁使用率を見ればよく分かるでしょう。オレンジの45%をはじめ、グレープフルーツの28%、レモンの12%と、たっぷりと果汁を使っていることが分かります。果汁が多く、成分が沈殿するために、飲む前に1度缶をひっくり返すことを推奨しているほどです。この“逆さ缶”により、たっぷりの果汁が缶全体に舞い上がり、豊かな味わいをもたらします。また、それぞれのフレーバーの果汁使用率の違いは、果汁とお酒のベストバランスを突き詰めた結果だと言います。究極の高果汁アルコール飲料を目指す、キリン「本搾り™」のこだわりを垣間見ることができます。

2015年1月13日(火)からは、果汁50%のりんごフレーバーを期間限定で発売しており、4月28日(火)には果汁11%のライムフレーバーの期間限定発売を予定しています。こうした季節に合わせた限定商品も、“高果汁のお酒”の魅力の1つでしょう。

◆ 宝酒造「おいしいチューハイ」

宝酒造の「おいしいチューハイ」は2006年に発売開始されたシリーズです。

登場以来、製品テーマには「果汁を50%とたっぷり使用し、果汁本来のおいしさを感じられるアルコール度数3%の贅沢なチューハイ」を掲げています。今年2月には、期間限定「洋なしミックス」フレーバーを投入しており、シーズンに合わせたフレーバー展開で消費者を飽きさせない工夫も目立ちます。

糖類不使用の微炭酸仕上げなので、果汁のおいしさとともにチューハイらしい爽やかな味わいを楽しめるのが特長。スッキリと飲みやすい「高果汁アルコール飲料」と言えそうです。



[製品画像]



[製品画像]

■このリリースに関するお問い合わせや取材、資料ご希望の方は下記までご連絡ください■

トレンド総研 <http://www.trendsoken.com/>

担当: 川浦 真吾(かわうら しんご) TEL: 03-5774-8871 / FAX: 03-5774-8872 / mail: info@trendsoken.com