

新商品 & 情報コーナー

サントリー ……………『ザ・プレミアム・モルツ〈黒〉』
『ザ・プレミアム・モルツ〈3種飲み比べパック〉』

昭和産業株式会社 ……………『北海道小麦粉』 400g・650g

キューピー株式会社 … キューピー『フルーツビネガー』 シリーズ3品

クリナップ株式会社 …………… キッチンタウン・東京 “ウェルシュ・レアビット”

チョーヤ梅酒株式会社 …… 梅酒2商品が「インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ」の金賞を受賞！

株式会社バスクリン ……………『きき湯 アロマリズム』 シリーズ

株式会社J-オイルミルズ … 『AJINOMOTO コクとうまみの大豆の油』

麒麟ビール株式会社 …… 『GRAND KIRIN』〈JPL〉〈IPA〉

今年も「ザ・プレミアム・モルツ フェスティバル」開催

『ザ・プレミアム・モルツ〈黒〉』

『ザ・プレミアム・モルツ〈3種飲み比べパック〉』

数量限定新発売！

サントリー

サントリーホールディングスのサントリービールは、『ザ・プレミアム・モルツ〈黒〉』、『ザ・プレミアム・モルツ〈3種飲み比べパック〉』を4月25日（火）から数量限定で新発売を開始します。今年も全国17都市で「ザ・プレミアム・モルツフェスティバル」を4月26日（水）から開催します。

今回は、「ザ・プレミアム・モルツフェスティバル」に合わせて、ご家庭でもさまざまな味わいの『ザ・プレミアム・モルツ』をお楽しみいただきたいという思いから『ザ・プレミアム・モルツ〈黒〉』、『ザ・

プレミアム・モルツ〈3種飲み比べパック〉』（リニューアル発売の「ザ・プレミアム・モルツ」「同〈香る〉エール」「同〈黒〉」の各2本詰め合わせ）を発売します。

新発売の『ザ・プレミアム・モルツ〈黒〉』は、上品な香ばしさが特長の厳選された「黒麦芽」を使用するとともに「ダブルデコクション製法」＝麦芽を高温で煮沸することで麦のおいしさを余すところなく引き出す「デコクション工程」を2回にわたり実施し、特有の「深い味わい」を実現する製法＝で醸造した“まろやかで豊かなコク”が特長の黒ビールです。

『ザ・プレミアム・モルツ〈黒〉』 350mL缶・500mL缶

『ザ・プレミアム・モルツ〈3種飲み比べパック〉』

*各オープン価格



大自然にはぐくまれた風味豊かな小麦を使用！

『北海道小麦粉』

400g・650g リニューアル発売

昭和産業株式会社

穀物ソリューションカンパニー 昭和産業は、薄力粉・中力粉としていろいろな使い方ができる『北海道小麦粉』をリニューアルして新発売しています。

『北海道小麦粉』は、大自然に育まれた風味豊かな北海道小麦を100%使用。国内の工場で製造した小麦粉（薄力粉）です。

自然味あふれる風味豊かな小麦粉ですから薄力粉としてだけではなく、中力粉としても色々使えます。天ぷらはもちろん、手打ちうどんまで、幅広い料理に使えますのでぜひ色々な料理でおためしください。

昭和産業『北海道小麦粉』は、国内製造だから安心です。おいしさは、昭和産業のHP、お料理レシピでいろいろ紹介していますのでご覧ください。

『北海道小麦粉』は内容量は、400g入と650g入があります。ご家庭の使い方に合わせてお選びください。



『北海道小麦粉』400g入・650g入
写真は650g入 各オープン価格

芳醇な香りとマイルドなさっぱりが楽しめるサラダ用調味料 キューピー『フルーツビネガー』シリーズ 全3品で新発売！

キューピー株式会社

キューピーは、『フルーツビネガー』シリーズ『芳醇白ぶどう酢とグレープフルーツ酢』『芳醇りんご酢とレモン酢』『大麦黒酢とバルサミコ酢』の全3品を新発売。

健康意識の高い女性を中心に、果実酢(フルーツビネガー)が主役の調味料で、野菜本来のおいしさを楽しむ新スタイルでアピールします。

『フルーツビネガー』シリーズは、野菜本来の味を楽しめる果実酢が主役のサラダ用調味料。果実酢と相性の良い洋風酢を合わせてすっきりと仕上げました。香りのよいサラダが手軽に楽しめます。発酵後の熟成により、芳醇な香り、豊かな甘み、すっきりとした酸味が特長です。

●『芳醇白ぶどう酢とグレープフルーツ酢』は、香り高い「白ぶどう酢」にみずみずしい味わいの「グレープフルーツ酢」を合わせました。「芳醇白ぶどう酢」は、仕込み時に通常の酢の約6倍の量のぶどう果汁を使用し、発酵後に熟成させています。

●『芳醇りんご酢とレモン酢』は、「芳醇りんご酢」のまろやかな甘みに、「レモン酢」のすっきりした香りを合わせました。「芳醇りんご酢」は仕込み時に通常の酢の約6倍のりんご果汁を使用し、発酵後に熟成。

●『大麦黒酢とバルサミコ酢』は、「純粋大麦黒酢」のマイルドな酸味に「バルサミコ酢」の香りを合わせ、風味豊かに仕上げました。隠し味にプルーンのピューレを使用し、奥深い味わいが楽しめます。「純粋大麦黒酢」は仕込み時に品質表示基準の2倍以上の大麦麦芽を使用し、発酵後に熟成。

キューピー『フルーツビネガー』シリーズは、マイルドな酸味が特長で、野菜にからみやすくなるように仕上げてあります。色々な料理におためしください。



『フルーツビネガー』シリーズ 各360円
(税抜参考小売価格)

英国ウェールズの伝統的な家庭料理を クリナップ・キッチンタウン・東京にてPR “ウェルシュ・レアビット”

クリナップ株式会社

クリナップは、食住文化情報発信の一環として、英国ウェールズ政府主催“ウェルシュ・レアビット”プロモーションイベントを後援し、キッチンタウン・東京にて、招待客64名様に伝統的な家庭料理や伝統菓子などが振舞われました。

英国ウェールズの「おにぎり」と称される伝統的な家庭料理“ウェルシュ・レアビット”はウェールズ特産の濃厚なチェダーチーズとビールをふんだんに使った「チーズソースontースト」。今回開催されたイベントはこの“ウェルシュ・レアビット”を中心に、同国のおいしい食と、特産品、そして魅力的な観光地のPRを目的に、英国のウェールズ政府が主催したものです。

イベント開催日は、駐日英国大使館公邸のシェフによるウェルシュ・レアビット”の調理実演や試食会に加えて、クリナップ運営の「Dreamia Club」登録のサロンエーゼ「砂古 玉緒」さんによる「ウェールズボドナントフード」の料理教室での体験談や、ウェールズ政府より「不思議の国ウェールズ・2017年伝説の年」と題し、旅先として魅力あふれる観光スポットなどが映像とともに紹介されるなど、楽しい異

文化交流の場として大いに盛り上がったイベントでした。

クリナップは行動理念の「心豊かな食・住文化を創る」企業を目指し、キッチンを通じて皆さまに喜んでいただけるイベントや情報発信を行っていきます。



英国大使館の吉田シェフによるデモンストレーション



盛り付けは大使館で使用されている食器を使用

チョーヤ梅酒の2商品が「インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ」において金賞を受賞！

『本格梅酒 The CHOYA AGED 3 YEARS』

『本格梅酒 The CHOYA FROM THE BARREL』

チョーヤ梅酒株式会社

チョーヤ梅酒は、国際的な酒類品評会「インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ」(ISC)において、チョーヤ『本格梅酒 The CHOYA AGED 3 YEARS』(チョーヤエイジドスリーイヤーズ)が昨年引き続き2年連続金賞を受賞。また同時に、チョーヤ『本格梅酒 The CHOYA FROM THE BARREL』(チョーヤフロムザバレル)が初の金賞を受賞しました。

国際的な「インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ」(ISC)は、1995年設立、イギリスの酒販専門出版社「ドリンクス・インターナショナル」が主催する国際的に影響力のある酒類品評会です。マスターブレンダーなど酒類のスキルと知識をもった専門の審査員が、ブラインドで評価をくだす厳格な審査方法で、大変権威のある賞として世界的に知られています。

チョーヤ『本格梅酒 The CHOYA AGED 3 YEARS』は、昨年3月に発売開始した本格梅酒の3年熟成タイプで、ブランデーのような濃厚な香りと、まろやかでありながら複雑な余韻を醸すのが特徴。ISCにおいて世界初の金賞を受賞した梅酒で、しかも2年連続受賞となりました。

チョーヤ『本格梅酒 The CHOYA FROM THE BARREL』は、この春新発売の本格梅種、樽熟成タイプ。3年以上熟成した梅酒原酒を「フレンチオーク樽」でさらに2年以上の熟成期間を経てつくりあげたフレンチオーク本来の気品あふれる甘い芳香と余韻が特徴です。数量限定品です。



『本格梅酒 チョーヤ エイジドスリーイヤーズ』 2,500円

『本格梅酒 チョーヤ フロムザバレル』 4,000円 (税抜き希望小売価格)

身体と気分を両方ケア、アロマがはじける入浴剤 『きき湯 アロマリズム』シリーズ

株式会社バスクリン

入浴剤専門メーカー、バスクリンの『きき湯 アロマリズム』シリーズは、身体と気分を両方ケアする、アロマがはじける入浴剤。きき湯の温泉成分&炭酸ガスの効果に、気分に合わせて選べるアロマをプラス。その日の身体と気分の疲れを、お風呂でまとめてケアします。

◆きき油の効果でからだの疲れをケア＝温泉成分と炭酸ガスの発泡効果で疲れをケア。きめ細かな気泡になった炭酸ガスが素早く肌に浸透し、血液の循環を高めながら保温効果を発揮し疲労回復を促進。温泉の効く感じを実感できる機能型入浴剤です。

★本格アロマで疲れた気分をケア＝きき湯効果にこだわりのアロマ香料をプラス。気分に合わせて選んだ香りのお風呂に入ると、素早く濃厚に広がるアロマの香りが、疲れた気分をゆったりと和らげます。本格

アロマ風呂を家庭で楽しめる女性たちにうれしい入浴剤です。

『きき湯 アロマリズム』シリーズのこだわりポイント＝①厳選した素材をオリジナルブレンド。②香りをキープする技術。③発泡で香りを広げる技術。④香りの感じ方を脳波で検証。

『きき湯 アロマリズム』シリーズは、高い技術力と科学による分析によってつくられた入浴剤です。アイテムも豊富になりました。今回は『きき湯 アロマリズム』シリーズから、余裕のない気分と張りを感じる体にく<ドリーミングローズの香り>、やる気が起きない気分とだるい体にく<リフレッシュングジュニパーの香り>、落ち込んだ気分とくたびれた体にく<コンフォートィングオレンジの香り>の3種を取り上げました。

*オープン価格



『きき湯 アロマリズム』く<ドリーミングローズの香り>、く<リフレッシュングジュニパーの香り>、く<コンフォートィングオレンジの香り>

丸ごとの大豆を使った油だから、大豆の油のコクとうまみが料理をおいしく仕上げます。

『AJINOMOTO コクとうまみの大豆の油』

株式会社 J-オイルミルズ

“おいしい♪は 幸せのエネルギー。”

J-オイルミルズは、家庭用油脂商品の『AJINOMOTO コクとうまみの大豆の油』600gUDエコペット、1000gエコボトルを新発売中。

消費者（生活者）の食用油への期待は、まず「手頃な価格」、次が「使い勝手の良さ」、そして「適量サイズ」と併せて「料理がおいしくつくれること」が上位となっています。また、近年、消費者は「原料素材のわかりやすさ」や「原料由来の成分」に注目するようになってきました。

そこでこの度、多くの消費者にとって原料素材としてわかりやすい「大豆」と、大豆由来の「おいしさ」を前面に打ちし出した商品を発売し、「大豆の油」の新たな市場の創造に努めます。

『AJINOMOTO コクとうまみの大豆の油』の特長は、

- まるごとの大豆を使った油だから、大豆の油のコクとうまみが料理をおいしく仕上げます。
- 揚げもの、炒めもの、生食（和えもの・ドレッシング）など、どんな料理にも使えて大変便利です。

『AJINOMOTO コクとうまみの大豆の油』を使って、ご家庭で人気の「から揚げ」など、揚げものはもちろん、いろいろな料理でおいしさを大いに楽しみましょう。



『AJINOMOTO コクとうまみの大豆の油』

600gUDエコペット

1000gエコボトル

*オープン価格

未知なるフラフトビールの世界を体験しよう！ 『GRAND KIRIN』 〈JPL〉〈IPA〉

キリンビール株式会社

キリンビールは、“とことんこだわった日本のビール『GRAND KIRIN (グランド麒麟)』を皆さまに届けたい”と新発売中です。

『GRAND KIRIN (グランド麒麟)』には夢があるんです。100種類以上あるクラフトビールの世界が、豊かで、繊細な日本の感性ひとつひとつと結びつくように。麒麟のクラフトマンシップで、日本のビールをもっと面白くしたい。それが『GRAND KIRIN (グランド麒麟)』が思い描くビールの未来なんです。

キリンビールのクラフトビール、NEW『GRAND KIRIN (グランド麒麟)』を飲んで、未知なるクラフトビールの世界を体験しましょう。

NEW『GRAND KIRIN (グランド麒麟)』は、〈JPL〉、〈IPA〉の2タイプです。全国のコンビニエンスストアや、スーパーなどの量販店で発売中。

オリジナルデザインコースターの入った各タイプ6本セットは麒麟オンラシショップからどうぞ。

『GRAND KIRIN (グランド麒麟) JPL』



『GRAND KIRIN (グランド麒麟) IPA』

