

# 新商品 & 情報コーナー

サントリー ……『のんある気分くりんごサワーテイスト』他9種

クリナップ株式会社 ……イタリア・プレミアムキッチンメーカー  
「Valcucine」社と取引契約を締結。

昭和産業株式会社 ……『だしが決めてのお好み焼粉』  
『だしが決めてのたこ焼粉』

神州一味噌株式会社 ……『おみそ汁で乳酸菌』など

丸美屋食品工業株式会社 ……ミュージカル「アニー」夏公演終了

チョーヤ梅酒株式会社 ……『本格梅酒 CHOYA 黒糖梅酒』

株式会社J-オイルミルズ ……『ラーマ お菓子づくりのためのマーガリン』

永谷園 ……『「冷え知らず」さんの生姜チャイ』

## ノンアルコール飲料人気ブランド

『のんある気分』 通年商品リニューアル新発売！

『のんある気分くりんごサワーテイスト』

冬季限定新発売！

サントリー

サントリーは、ノンアルコールカクテル・チューハイテイストNo.1『のんある気分』の通年商品を10月下旬からリニューアル新発売。また、『のんある気分くりんごサワーテイスト』を11月21日から全国で冬季限定新発売します。

『のんある気分』の今回のリニューアルは、家族や友人と集まる機会が増える年末年始に向けて、通年商品をリニューアルするとともに、『のんある気分くりんごサワーテイスト』を、冬季限定発売することで、新しくなった“すっきり爽やか”な『のんある気分』ブランドのファン拡大を図ります。

リニューアルの通年商品のパッケージは弾ける炭酸や水をイメージしたイラストで

チューハイらしい爽快感を、グラスや果実のイラストを描くことで中味のおいしさを表現しました。また、くカシスオレンジテイスト)、く巨峰サワーテイスト)は、華やかな果実感を。く地中海レモン)、く地中海グレープフルーツ)は、柑橘らしい飲みごたえをより楽しめる中味に仕上げました。

そして冬季限定新発売の『のんある気分くりんごサワーテイスト』は、独自の「リアルテイスト製法」により、赤りんごと青りんごのすっきりした果実味と、お酒らしい余韻のある味わいを実現しました。パッケージは、赤とゴールドのグラデーションをバックに、果実と弾ける炭酸や水のイラストで中味の特長を表現、年末のパーティーシーンにピッタリのデザインです。どうぞお楽しみください。



## 日本国内の超高級市場に向け、 イタリア・プレミアムキッチンメーカー「Valcucine」社 と取引契約を締結。

クリナップ株式会社

クリナップは、システムキッチンにおける国内超高級市場に向けて、世界54カ国で革新的且つ、環境にやさしいキッチンメーカーとして有名なイタリアの「Valcucine (バルクッチーネ)」社と取引契約を締結しました。年度内に東京都市圏を中心とした「Valcucine」ブランドキッチンの取り扱いと、東京で最初の「Valcucine」ショールームを南青山にオープン予定です。

今回の提携は、日本国内のハウス・デベロッパーにおける超高級市場への足がかりとして取り組むものです。デザイン、革新性、熟練された職人の技術、そしてなにより持続可能な環境配慮を望む洗練された顧客に対し、「Valcucine」社とパートナーシップを築くことで多様なニーズに対応し、超高級市場の開拓を目指します。



### ◆取り扱いシリーズ

当面は「Valcucine」社のメインシリーズの2シリーズを取り扱います。



「Artematica」(アルテマティカ)



「Genius Loci」(ジーニアスロッチ)

### ◆Valcucine社公式サイト

<http://www.valcucine.com/>

### ■Valcucine社 CEO兼

Italian Creation Group共同設立者  
「Stefano Core」氏 コメント

「Valcucine」は、日本という革新的で且つ、戦略的に重要な市場において、クリナップと独占的にパートナーシップを結べることを誇りに思っています。」

# 一味違う家庭で楽しむお好み焼・たこ焼 『だしが決めてのお好み焼粉』 『だしが決めてのたこ焼粉』

昭和産業株式会社

2013年、ユネスコ無形文化遺産に和食が登録され、「だし」が世界的に注目されました。国内においても、「だし」専門店が話題になるなど「だし」の本格的なおいしさを手軽に楽しむ方が増えているようです。人気のお好み焼やたこ焼に求める品質として、「だし感」は依然として高いニーズがあります。そこで昭和産業は今回、本格的な「だし感」を持たせるために、専用白だしを別添えした『だしが決めてのお好み焼粉』と『だしが決めてのたこ焼粉』を商品化して新発売。

使用の専用白だしはお好み焼粉・たこ焼粉の品質に合わせて、家庭用品「割烹白だし」売り上げナンバー1を誇る「ヤマキ（株）」と本商品向けに専用の液体白だしを開発。粉末だけでは再現できない、本格的な「だし感」をお楽しみください。

『だしが決めてのお好み焼粉』  
『だしが決めてのたこ焼粉』  
各240g / 200円  
(税抜き希望小売価格)

新発売の『だしが決めてのお好み焼粉』と『だしが決めてのたこ焼粉』の特長は、

- 創業100周年のヤマキ（株）と共同開発の「専用白だし」を別添え。
- 「専用白だし」とそれぞれの粉に含まれている粉末だしにより、お好み焼とたこ焼のだしの香りと風味、旨みが向上。本格的なだし感を存分に楽しめます。
- お好み焼粉はふっくらと仕上がります。たこ焼粉は、外はカリッと中はふんわり食感です。
- 便利な使い切りサイズ  
(ミックス200g×1袋+だし40g×1袋)



## 神州一味噌の即席みそ汁など おいしくリニューアル 『おみそ汁で乳酸菌』など

神州一味噌株式会社

本年7月1日をもって宮坂醸造株式会社から社名変更した神州一味噌株式会社では、秋の新商品の発売とともに味噌商品を充実させました。

従来から好評の即席みそ汁『お徳用タイプ即席みそ汁』など3アイテムや、植物性乳酸菌SBL88を配合した『おみそ汁で乳酸菌』など商品アイテム5品をリニューアル、さらに即席みそ汁秋の新商品として、毎日とりたい野菜と乳酸菌、乳酸菌や食物繊維が摂取できる『毎日健やかおみそ汁野菜 6食』などを発売し、毎日の健康をみそ汁でサポートするという思いを、より明確に皆さまに伝えるべく、味噌商品をさらに充実させておとどけます。

「おなかの健康」に結びつけてイメージされる乳酸菌は、特に60代以上の年代で注目度が高いようです。また、食物繊維の供給源である野菜や雑穀は、摂取不足を感じている人が多く、手軽に食べたいとのニーズがあり、『毎日健やかおみそ汁野菜 6食』の発売に至りました。

もちろん神州一味噌では、これまでのみ子ちゃんでおなじみの本来の味噌商品も、より充実させて、お味噌の魅力と、おいしさを皆さまにとどけていきます。

神州一味噌 秋の新商品から抜粋



## 丸美屋食品ミュージカル

## 「アニー」

## 夏のツアー公演終了

## 丸美屋食品工業株式会社

丸美屋食品工業は、協賛15年目となるミュージカル「アニー」の今夏のツアー公演、大阪、仙台、名古屋、上田など計24公演を無事に終了しました。

本年は子供たちに加え大人のキャストも一新され、昨年秋に選ばれたアニー役の二人（野村里桜・会 百花）を含め6歳から16歳までの子役たちが、熱のこもった歌と演技を披露し、元オリンピック競泳選手で、テレビなど活躍の場を広げている藤本隆宏（ウォーバックス役）をはじめ、マルシア（ハニガン役）、元宝塚のトップ娘役の彩乃かなみ（グレース役）など、いろいろなところで活躍中のタレントたちが集結しました。演出家は「チャーリー・ガール」「ジキル&ハイド」「ミー&マイガール」の演出で第28回菊田一夫演劇賞を授賞した「山田和也」氏を迎え、翻訳・台本、振り付け、舞台美術、衣装も全て新しくなりました。フレッシュで華やかな「アニー」は、子供たちや、大人のキャスト、スタッフが丸一となって、楽しく迫力のある舞台を演じ、全国各地の観客を魅了しました。上田での最終公演（千秋楽）は、なんとスタンドオーバーションの中、盛大な拍手と歓声に包まれて幕を閉じました。

愛・希望・勇気をテーマに、世代を超えて親しまれてきたミュージカル「アニー」は、日本での公演開始から32年目を迎えました。今後も丸美屋は「アニー」への協賛を通して“今日もおいしく”をモットーに、家族の団らんや楽しい食卓づくりを伝え続けます。



公演会場はどことも大勢の観客でいっぱいでした。(上)

ロビーはアニーのダブルキャスト（看板）がお出迎え(下)



濃厚な味わい 黒糖100%使用

## 『本格梅酒 CHOYA 黒糖梅酒』

チョーヤ梅酒株式会社

チョーヤ梅酒は、「チョーヤ 黒糖梅酒」をリニューアルし、『本格梅酒 CHOYA 黒糖梅酒』としてこの秋から全国で新発売。

「チョーヤ 黒糖梅酒」は、2004年に健康志向の高まりの中、黒糖蜜や黒酢、黒ラム酒など黒系の素材を梅酒と組み合わせることで誕生した新タイプの梅酒。独特の香ばしさと、とろけるコク深い味わいは食後のデザート酒として人気を博し、特に「バナナアイスクリームがけ」は今でも多くのファンに楽しまれています。

「本格梅酒」の定義制定以降、本格梅酒市場の広がりを受けて、発売から13年目を迎えて中身とパッケージ、価格をリニューアルしました。『本格梅酒 CHOYA 黒糖梅酒』の中身は黒糖を100%使用。紀州産南高梅と黒糖蜜、酒精、黒ラム酒のみを使用した本格梅酒で、さらに黒糖の使用量20%、梅の使用量を50%アップして、より香り豊かで深い味わいになりました。パッケージは落ち着きのある黒の静電塗装ボトルに素材感のある和紙ラベルで高級感を演出し、ラベル面を広くすることで従来のブランドイメージを保ちながら視認性を高めました。

よりおいしくなった『本格梅酒 CHOYA 黒糖梅酒』は、従来品同様、食後のデザート酒としてオン・ザ・ロック、ソーダ割、もちろんグリーンと冷やしてストレート、さらにアイスクリームがけなど、楽しみ方はいろいろ、秋の夜長に、コク深い味わいの『本格梅酒 CHOYA 黒糖梅酒』を大いに楽しみましょう。



『本格梅酒 CHOYA 黒糖梅酒』720mL  
1,111円 (税抜き希望小売価格)

# お菓子づくりに適した食塩不使用のマーガリン

## 『ラーマ お菓子づくりのためのマーガリン』

株式会社 J-オイルミルズ

J-オイルミルズは、家庭用のマーガリン『ラーマ お菓子づくりのためのマーガリン』150gを新発売。

お子さまのおやつづくりや、大切な人への手づくりプレゼントなど、家庭でお菓子づくりをするシーンは様々。バレンタインのプレゼント、ハロウィン、クリスマスなどのイベント、もちろんバースデーパーティーと、年間を通じて多くの方がお菓子づくりをしています。

そこで、J-オイルミルズは家庭でのお菓子づくりをより楽しんでいただけるよう、ケーキ、クッキーなど、どんなお菓子にも使える食塩不使用の『ラーマ お菓子づくりのためのマーガリン』を新発売。

『ラーマ お菓子づくりのためのマーガリン』は、カップ容器入りで使いやすく、やわらかく練り込みやすいのが特徴。ケーキづくりにぴったりのマーガリンです。パッケージ側面にはお菓子のレシピを掲載しています。ぜひ参考にして、ケーキ、クッキー、パンづくりに活かしましょう。

また、J-オイルミルズのマーガリン『ラーマ』シリーズには、バランスの取れたほど良いバター風味が楽しめる、オレイン酸とビタミンEが豊富なひまわり油でつくった『ラーマ ひまわり』もあります。トーストからいろいろな料理まで幅広く使えるこちらもぜひおためください。

お菓子づくりに適した食塩不使用の『ラーマ お菓子づくりのためのマーガリン』150gをご家庭内でのお菓子づくりにぜひご活用ください。



『ラーマ お菓子づくりのためのマーガリン』150g

\*オープン価格



## 冬の人気アイテム

### 香り豊かにリニューアル発売

# 『「冷え知らず」さんの生姜チャイ』

永谷園

永谷園は、女性の美容と健康を考え開発した商品シリーズ『「冷え知らず」さん』シリーズから、秋冬限定の紅茶飲料『「冷え知らず」さんの生姜チャイ』を全国の自動販売機・コンビニで新発売。

#### ◇ 『「冷え知らず」さん』シリーズ は新時代へ…

『「冷え知らず」さん』シリーズは、働く女性の美容と健康サポートを考え展開してきました。カップスープを中心にオフィスランチシーンなど、女性の支持をいただいて大好評。様々な商品を提供してご要望に応じてきました。この秋冬から、ますます共働き世帯が増える現代に合わせて、「家族のため、自分のために健康を維持したい」と考える働く女性をサポートする、新コンセプトの商品展開を開始。生活スタイルに取り入れやすい商品形態にするほか、デザインもオシャレに、オフィスや家庭で『気軽に毎日続けたいくなる「冷え知らず」さんシリーズ』として、スープ・ドリンク・くず湯など幅広くラインナップします。

『生姜チャイ』は、2008年秋冬からホット飲料の秋冬限定商品として発売以来好評で、これまでの購入実績により朝に購入されることが多いことから、みなさまの一日

の始まりを応援していきます。

『「冷え知らず」さんの生姜チャイ』は、スパイスのきいたインド式ミルクティー“チャイ”です。生姜のほかに、シナモンやクローブ、カルダモンの風味を加え、甘みがありながら、豊かな香りとともにさっぱりとした味わいが楽しめます。

今回はさらにスパイスの香り豊かな飲みやすさにし、ホットなうちに飲みきれる、飲み切りサイズにリニューアルしました。



『「冷え知らず」さんの生姜チャイ』170g  
130円（税抜き希望小売価格）