

# 新商品 & 情報コーナー

日清オイリオグループ株式会社…『日清やさし〜く香る  
エキストラバージンオリーブオイル』 145g

チョーヤ梅酒株式会社……………『CHOYA #利き梅酒セット』

麒麟ビール株式会社……………『本格麒麟』

株式会社J-オイルミルズ……………『ラーマ オリーブ&バターの風味』

株式会社バスクリン……………『バスクリン カラダプラス アロマスパークリング』

昭和産業株式会社……………『昭和 天ぷら粉 黄金』 300g  
『昭和 天ぷら粉』 320g

サントリー……………サントリーチューハイ 『こくしぼりプレミアム』

キューピー株式会社…『サラダクラブ 北海道コーン クリーム』

もっと手軽にオリーブオイルを楽しんでいただくために  
『日清やさし〜く香る  
エキストラバージンオリーブオイル』 145 g 瓶

日清オイリオグループ株式会社

日清オイリオグループは、人気の高いオリーブオイルをもっと手軽に楽しんでいただくために、昨年2月の発売以来好評をいただいている、フルーティーでまろやかな味わいの『日清やさし〜く香るエキストラバージンオリーブオイル』に、使い勝手のよい小容量タイプの145 g入り瓶をラインアップしました。

◇ 『日清やさし〜く香るエキストラバージンオリーブオイル』の特長

- フルーティーでまろやかな味わいのエキストラバージンオリーブオイルです。
- くせがなく、いろいろな料理に毎日使えます。  
これまで料理でオリーブオイルを楽しむ機会があまりなかった方にも是非おすすめします。
- おいしいうちの短期間に使い切れる小容量の145 g入りで、大変便利です。

- もちろんオリーブオイルだから、コレステロールは“0”（ゼロ）です。

日清オイリオグループの『日清やさし〜く香るエキストラバージンオリーブオイル』は、サラダやパスタはもちろん炒めもの、卵料理などにお使いいただくと、特徴のある美味しさに仕上げられます。ぜひ、いろいろな料理で大いにお楽しみください。



『日清やさし〜く香るエキストラバージンオリーブオイル』  
145 g 瓶 \*オープン価格

## 特定品種・産地指定の本格梅酒 3種類飲み比べ

# 『CHOYA #利き梅酒セット』

チョーヤ梅酒株式会社

梅酒専門メーカーのチョーヤ梅酒は、梅の品種と産地を限定した、本格梅酒 3 品種の飲み比べが楽しめる『CHOYA #利き梅酒（ききうめしゅ）セット』を 4 月 24 日（火）より全国で数量限定新発売します。

梅は品種だけではなく、その産地の土壌や気候など様々な条件によって個性があります。

『CHOYA #利き梅酒（ききうめしゅ）セット』は、ワインのような「品種ごとの個性を楽しむ」という付加価値に着目した商品です。気軽にそれぞれのおいしさが楽しめるチョーヤ梅酒ならではの飲み比べセットは、2014年より毎年数量限定で販売、梅酒に対する興味が高いコアユーザーの方々を中心に好評をいただいています。

### ◆品種と中味の特長◆

「鶯宿（おうしゅく）」奈良県産

淡い緑が鮮やかな色つやで皮は厚めで実が固いのが特徴。透き通った色あいと澄んだ香りのすっきり上品な味わいの梅酒に仕上がります。

「南高（なんこう）」和歌山県産

太陽を浴びた部分がきれいな虹色に色づき皮は薄目で果肉は厚くやわらか、桃のような甘い香りが特徴。色合いは少し濃く、まろやかでフルーティーな梅酒に仕上がります。

「白加賀（しろかが）」奈良県産

果皮が濃い緑色で光沢があり美しく、果肉が厚く硬いのが特徴。濁りが少なく無垢な色合いで爽やかながらも力強い香りとおくのある味わいに仕上がります。

■それぞれの個性を生かすため梅・砂糖・酒精のみを使用した「本格梅酒」。パッケージは各梅をイメージしたカラフルなラベルに梅の品種名を大きく配置。約グラス1本分（60mL）×3本セットで、気軽に飲み比べが楽しめます。

『CHOYA #利き梅酒（ききうめしゅ）セット』 400円（税抜希望小売価格）



ここまでうまいと時代が変わる。

## 『本格麒麟』

キリンビール株式会社

キリンビールから生まれた、発泡酒新『本麒麟』の誕生について紹介。

これぞ本物と言えるものをつくろう。お客様の日々に本物と呼べるものを届けよう。KIRINのそんな思いから生まれたのが『本麒麟』です。選り抜かれた素材と伝統の製法が実現した力強いうまさとコク。ジャンルを超えて、あなたの一番うまい！になりたいと思います。

うまさとコクに力あり。飲む人に「これが一番！」と書いていただけるとうまさをひたすらに追及しました。『本麒麟』のうまさには確かな理由があります。

### ◆『本麒麟』のこだわり、

うまさの確かな理由…

- ①ドイツ産ヘルスブルッカーホップ＝ドイツ産ヘルスブルッカーホップを一部使用し、上質な苦味と爽やかな香りで、力強いうまさとコクを実現しました。
- ②長期低温熟成が生む、コクのある味わい＝キリン伝統の長期低温熟成の期間を、さらに1.5倍にした製法により、雑味がとれた調和のある味わいになりました。

- ③ALC. 6%と飲みごたえを重視した少し高めのアアルコール度。強い飲みごたえと引き締まった後味で満足度が高い、ゴクゴク飲めるうまさへ。

現代は、みんなで楽しむ空間・時間を過ごすことに喜びを感じる傾向にあるようです。そんな中、人を集めるのに役立つもの『本麒麟』にはそれがあります。飲んで飽きない爽やかさと気持ちのよい苦味、「やっぱりこれ」と思わせるおいしさ、それが『本麒麟』です。



キリン『本麒麟』350・500mL缶\*オープン価格

家族で楽しめる、食べやすい風味！  
毎日のパン食に。新しいおいしさを提供します。

## 『ラーマ オリーブ&バターの風味』

J-オイルミルズ株式会社

J-オイルミルズは、家庭用マーガリン『ラーマ オリーブ&バターの風味』140gを発売中。

現在、家庭用油脂の市場では、健康志向の高まりや風味の良さから、オリーブオイルが人気の中心となり市場が拡大しています。そこでJ-オイルミルズは、家族で楽しめる飽きのこない味にこだわった『ラーマ オリーブ&バターの風味』140gを導入し、発売しています。

家庭用マーガリン『ラーマ オリーブ&バターの風味』140gは、パンによく合うオリーブオイルの風味にこだわり、フルーティーな風味に仕上げました。オリーブオイルとマーガリン、両方を良く知るJ-オイルミルズならではの開発力から生まれた商品で、毎日のパン食に、新しいおいしさを提供します。

### ■『ラーマ オリーブ&バターの風味』

140gの特長…

- ①フルーティーなオリーブオイル（30%）の風味とバターの風味のおいしい

ハーモニーで、毎日のパン食に新しいおいしさを提供します。

- ②苦味・辛味が少ないタイプなので、お子さまを含めご家族みなさんでお楽しみいただけます。

家庭用マーガリン『ラーマ オリーブ&バターの風味』140gは、バターの風味を味わえるマーガリンとして多くのご家庭で使用され、好評をいただいておりますが、バターは含まれていません。今回はさらにオリーブオイルの風味が加わり、より、パン食の楽しみを広げてくれそうです。



『ラーマ オリーブ&バターの風味』140g  
\*オープン価格

## 香り弾ける、スパークリング温浴

# 『バスクリン カラダプラス アロマスパークリング』 〈アロマバスコレクション (アソートタイプ)〉

株式会社バスクリン

バスクリンの新感覚入浴剤、豊かな香りとはじける泡で、1日の終わりにリラックス。『バスクリン カラダプラス アロマスパークリング』〈アロマバスコレクション (アソートタイプ)〉は、高品質なアロマの香り、はじける泡と香りで疲れた体をリセットしてくれます。

### ◆『バスクリン カラダプラス アロマスパークリング』〈アロマバスコレクション (アソートタイプ)〉は、

①スプラッシュビーズ配合＝香料を高濃度(当社比)で含むビーズが、お湯に入れた瞬間シュッと発泡。フレッシュでボリュームのある香りと泡がはじける音が疲れた気分を和らげます。

②月見草オイル配合＝月見草オイルは乾燥を防ぐ「リノレン酸」を多く含み、肌へのトラブルに効果があるといわれています。

### ◆アロマスパークリングの楽しみ方は、

①湯に入る前に本品をゆっくり入れる。ややぬるめの湯(39℃)で、普段より長めの

入浴をお勧めします。

②ゆっくりと体を沈め、はじける香りを存分にお楽しみください。

③肌を軽くマッサージしながら、ゆっくりと深呼吸。アロマの香りにより「深いリラックス感」を味わってください。

『バスクリン カラダプラス アロマスパークリング』〈アロマバスコレクション (アソートタイプ)〉は、〈ファイングレープ〉〈ピュアジャスミン〉〈フレッシュユズ〉〈ノーブルラベンダー〉

新しくミスティフォレスト〉新しくローズモイスト〉の全6種、各2包がセット。ぜひおためしください。



オープン価格



和食の人気メニュー“天ぷら”をおいしく揚げるのは！

『昭和 天ぷら粉 黄金』300g

『昭和 天ぷら粉』320g

昭和産業株式会社

昭和産業は、2013年にユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録されたり、東京五輪開催の盛り上がりムードの高まりとともに、さらにインバウンド需要への期待感から「和食」への注目度がグーンと高まると期待しています。

日本食「和食」の中でも天ぷらは代表的な食のひとつで、私たち日本人にとって重要な料理であるとともに、多くの諸外国にも認知されている料理でもあります。

昭和産業の看板商品である『天ぷら粉 黄金』と、発売から60年近く愛される『天ぷら粉』は、この度使い勝手の良い小容量タイプを新発売します。家庭の食卓に天ぷら料理が並ぶ機会を多くしていただくための導入です。

◆さらにカラッと揚がる！

『天ぷら粉 黄金』は、衣・素材の味を引き立てるため、小麦の中心か

ら取った特等薄力粉麦粉を使用し、粉を水で溶いた衣に具材をつけて揚げるだけで家族皆さんがよろこぶ一つ上の天ぷらを手軽につくれます。便利な小容量300g。

◆これは便利！『天ぷら粉』は、粉を水で溶いた衣に具材をつけて揚げるだけでサクッとおいしい天ぷらがつくれます。天ぷらの他、お好み焼きやフライのうち粉、手づくり菓子など、幅広くお使いいただけます。便利な小容量320g。

昭和の天ぷら粉で、「和食」を大いに楽しみましょう。

『天ぷら粉 黄金』300g / 200円

『天ぷら粉』320g / 160円（税抜希望小売価格）



# “奏で合うプレミアム” たっぷり果汁と隠し酒。 サントリーチューハイ『こくしぼりプレミアム』 サントリー

サントリーは、人気のチューハイ『こくしぼり』シリーズから『こくしぼりプレミアム<香熟パイナップル>』を新発売中です。

新登場の『こくしぼりプレミアム<香熟パイナップル>』は、たっぷり果汁と隠し酒。この2つが2つとも引き立て合いながら1つに交わる。こんな出会いをずっと待っていたかのような組み合わせが、それぞれに味わいを高めています。特別で格別な組み合わせは、おいしさで幸せを実感させてくれます。病みつきになるおいしさで、もう離れられません。

## ◆『こくしぼりプレミアム』の プレミアムなこだわり

### ● たっぷり果汁と浸漬酒で包まれる時間。

果実そのものを生かした風味のため、果汁を厳選しました。たっぷり果汁があなたを包みます。抱きしめます。その果汁に合わせるお酒は、果実や果皮を浸して漬けた浸漬酒。深いコクに浸ってください。

### ● 果汁×隠し酒。贅沢なベストマッチを。 立派な果実に目がいきやすいですが、まったく違うこだわりはもう一つのお酒。たっぷり果汁と掛け算したのはぶどうに赤ワ

イン、パイナップルにラム酒など組み合わせ抜群の「隠し酒」。贅沢ですよ。

### ● 2つのプレミアムだからこそ、特別おいしいプレミアム。

こだわりにこだわりを重ね、それぞれがそれぞれを引き立て合う。プレミアムが2つあるからこそ生まれたプレミアムです。

サントリー『こくしぼりプレミアム<香熟パイナップル>』は、ラム酒仕立て、これはもう、ただのチューハイとは別次元。奏であったおいしさをぜひご堪能ください。



『こくしぼりプレミアム<香熟パイナップル>』オープン価格



# 国産コーンの風味を生かしたなめらかな仕上がり 『サラダクラブ 北海道コーン クリーム』

キューピー株式会社

キューピーは、「素材パウチ」シリーズから北海道産のとうもろこしを口当たりなめらかなクリーム状に仕上げた『サラダクラブ 北海道コーン クリーム』を今回初めて家庭用のレトルトパウチで新発売。

キューピーの「素材パウチ」シリーズは、豆やオリーブ、ツナなどの素材が、保存性にすぐれたパウチに入っています。使いやすい1食使い切りで、袋から出してそのまま使える手軽さが魅力です。

新発売の『サラダクラブ 北海道コーン クリーム』は、北海道産のコーンをなめらかなクリーム状に仕上げた商品。契約栽培されたコーンを、現地で加工しています。原料の状態に合わせ、ひと

釜ひと釜丁寧に炊き上げることで、コーンのおいしさを最大限に引き出しました。特長は皮残りをなくしたなめらかな口当たり。温かいスープはもちろん、冷やした牛乳と合わせることで、冷製スープも楽しめます。また、マヨネーズなどと組み合わせてディップソースとしてや、ソースのベースとしても活用できます。

便利に使える「素材パウチ」シリーズ『サラダクラブ 北海道コーン クリーム』を大いにお楽しみください。



『サラダクラブ 北海道コーン クリーム』150g  
183円（税抜希望小売価格）