

新商品 & 情報コーナー

永谷園 … 『丼ふりかけ 牛丼』『丼ふりかけ 天丼』『丼ふりかけ かつ丼』

チョーヤ梅酒株式会社 … 『チョーヤ 紅氷熟 梅ワインヌーボー2018』

神州一味噌株式会社 … 『毎日すこやか みそ小町 5食』

株式会社山本海苔店 … 『東京プレミアムおつまみ海苔』

キリンビール株式会社 … 『キリン 秋味』

株式会社バスクリン … 『A y u r T i m e (アーユルタイム)』

昭和産業株式会社 … 『お釜にポン 乳酸菌Plus』

サントリー … 『トリスハイボール〈レモン&ライム〉』
『トリスハイボール〈夜風のトニック〉』

人気の丼メニューがふりかけになった！

『丼ふりかけ 牛丼』

『丼ふりかけ 天丼』

『丼ふりかけ かつ丼』

永谷園

永谷園は、人気の丼メニューがご家庭で手軽に味わえるふりかけ『丼ふりかけ』シリーズ3種を新発売中です。

『丼ふりかけ』シリーズに使用しているフレークは、過熱水蒸気でローストする「スチームオーブン製法」を採用し、各メニューのコクと旨味が口の中に広がるふりかけに仕上げました。

新しい味わいを楽しめるふりかけのおいしさをあらゆる世代の方におとどけます。

『丼ふりかけ』シリーズの特長は①フレークをかみしめるたびに各メニューの味わいとサクッとジューシーな食感。

②アクセントとなる具材（紅生姜、揚げ玉、卵フレーク）の使用で、より本格的な味わいを感じられます。

◆『丼ふりかけ 牛丼』＝牛肉と玉ねぎを甘辛い醤油だれで煮込んだ牛丼を再現。具には牛丼味フレークと紅生姜入り。

◆『丼ふりかけ 天丼』＝天ぷらの衣のサクサク感と甘辛い天つゆの味を再現。具には天丼味フレークと揚げ玉入り。

◆『丼ふりかけ かつ丼』＝とんかつの旨味と衣にしみ込んだ甘辛い醤油だれの味を再現。具にはかつ丼フレークと卵そぼろ入り。

大好きな丼を手軽に味わう『丼ふりかけ』シリーズをお楽しみください。



『丼ふりかけ』シリーズ 各40g 180円（税抜参考小売価格）

幻の完熟南高梅「紅氷熟」のアイスワイン 『チョーヤ 紅氷熟 梅ワインヌーボー2018』

チョーヤ梅酒株式会社

チョーヤ梅酒は、本年収穫の完熟南高梅だけを醸造した梅ワインの新酒『チョーヤ 紅氷熟 梅ワインヌーボー2018』を9月11日（火）から数量限定で全国発売を開始。

『チョーヤ 紅氷熟 梅ワインヌーボー2018』は、和歌山県下の協力農園で本年6月に収穫された「紀州産完熟南高梅」を100%使用してつくられた限定新酒。もぎたての桃のように甘くフレッシュな香りと、フルーティーで甘酸っぱい味わいが特徴です。熟度が高く鮮度管理が難しいため市場では流通しない幻の梅を、収穫後急速冷凍し、氷点下で熟成させます。その中でも特に熟度の高い梅を「紅氷熟梅」と呼び、鮮度を保ったまま果汁にし、発酵させます。

『チョーヤ 紅氷熟 梅ワインヌーボー2018』のパッケージは白、赤、金を配色し高級感と視認性を高め、ラベルには収穫年度とブランド名“紅氷熟”を表記、完熟梅の画像を配することでヌーボー＝収穫祭のイメージを表現しています。

「梅ワインヌーボー」は、2004年の

発売から年に一度、収穫年の秋にしか味わえない梅の新酒。フルーティーな飲み口と爽やかなパッケージの『チョーヤ 紅氷熟 梅ワインヌーボー2018』は、ちょっと特別な日に開けたいお酒として贈りものに最適。数量限定ですから、ぜひお早目にお買い求めください。



チョーヤ 紅氷熟 梅ワインヌーボー2018』*オープン価格

神州一味噌 即席みそ汁新商品

毎日とりたい、野菜と雑穀

『毎日すこやか みそ小町 5食』

神州一味噌株式会社

み子ちゃん印の神州一味噌から、秋の新商品、即席みそ汁『毎日すこやか みそ小町 5食』、新発売中。

健康への関心の中でも、およそ82%の人が「おなかの健康への関心」を持っています。改善策としてイメージされるのは「食物繊維」と「乳酸菌」ですが食物繊維の供給源の野菜や雑穀の摂取不足を感じる人が多く、もっと手軽に摂りたいというニーズがあります。そこで、神州一味噌は野菜と雑穀を具材にし、植物性乳酸菌を配合した即席みそ汁『毎日すこやか みそ小町 5食』を開発・商品化しました。

『毎日すこやか みそ小町 5食』は、

- ①野菜と雑穀を具にしました。
 - たっぷり4種の野菜（キャベツ、ほうれん草、長ねぎ、にんじん）と2種の雑穀（大麦、きび）を具材に使用。
- ②食物繊維、植物性乳酸菌を配合。
 - 1食あたり、レタス約3分の1個分の食物繊維が摂れます。（七訂日本食品標準成分表より、レタス100g中の食物繊維1.1g）
 - 大麦由来の植物性乳酸菌SBL88を1食あたり10億個配合。（製造時配合）
 - 加熱殺菌菌体なので乳酸発酵しないため、酸味はありません。

- 加熱調理をしても変化しないので、みそ汁などに向いています。
- ③おいしい減塩です。
 - 塩分25%カットの減塩タイプ。
 - だしの鰹節には、濃厚な風味の宗田鰹を合わせました。
 - 野菜の具材によく合う、やさしい味わいのあわせ味噌仕立て。

みそ汁はもともと健康機能のある食品ですが、さらに具に食物繊維と乳酸菌が配合されている。なんともうれしいですね。『毎日すこやか みそ小町 5食』を大いに食べましょう。



『毎日すこやか みそ小町 5食』*オープン価格

浮世絵のデザインが江戸の香りを届けます 『東京プレミアムおつまみ海苔』

株式会社山本海苔店

日本橋室町に本店を構える山本海苔店は、海苔専門店として江戸から東京へその技をつなぎ現在に至っています。

香り高い高級海苔『梅の花』とともに、『おつまみ海苔』は、多様な楽しみ方ができることで大人気。中でも発売以来生産が間にあわないほど（現在増産中）求められているのが『東京プレミアムおつまみ海苔』です。

『おつまみ海苔』は、上質な2枚の味附海苔で、梅顆粒や玄米などの厳選具材をサンドした人気のロングセラー商品。浮世絵をモチーフにした『東京プレミアムおつまみ海苔』の味の種類は

2種。〈わさびごま味〉＝国産わさび茎を使用した特製わさびパウダーを塗り、白ごまに絡ませました。辛みと旨み、海苔との相性抜群。缶のデザインは葛飾北斎の「富岳三十六景」。

〈明太子の味〉＝具材に無着色の焼き明太子を使用。唐辛子や柚子胡椒を使用した調味液で漬け込んだ明太子の辛みが海苔とマッチし、絶妙なおいしさを楽しめます。デザインは喜多川歌麿の代表作のひとつから「ビードロを吹く娘」。

江戸の浮世絵が、美味しさとともに香りを届けてくれる。粋だね～！

『東京プレミアムおつまみ海苔』〈わさびごま味〉〈明太子の味〉各648円（税込価格）



深いコク、豊かな味わいの贅沢ビール

『キリン 秋味』

キリンビール株式会社

キリンビールの季節を感じるビールの代表格、人気の『キリン 秋味』が、この秋も好調に飲まれています。

秋だけの贅沢なビールとしてすっかり定着した感のある『キリン 秋味』、秋の味覚にふさわしい深いコクと豊かな味わいで、今年も飲用シーンを大いに盛り上げています。

『キリン 秋味』は、1991年の発売以、秋を彩り続けて28年目。多くのお客様に愛されてきました。これまで皆さまに愛飲されて、その数累計で13億本（瓶ビール換算）を突破。

初代『キリン 秋味』缶のデザインから、季節を彩るデザイン缶へと進化を重ねて、今や17代目を数えます。

麦芽たっぷり1.3本分、アルコール分6%の飲みごたえ。

そして今年も『キリン 秋味』は、秋の「おいしい!」を皆さまにおとどけます。

食欲の秋、天高く馬肥える秋、など食に関連したおいしい季節として、秋は過ごしやすさとともに実りの秋。

そんな季節のおいしさを冠名にしている『キリン 秋味』は、秋を味わうのにふさわしいビール。この秋も『キリン 秋味』を冷やして、みんないっしょに、さあ～乾杯!!

*飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で罰せられます。妊娠中や授乳中の方の飲酒はやめましょう。飲酒は楽しくほどほどに。



私を開放するひととき

『Ayur Time (アーユルタイム)』

株式会社バスクリン

バスクリンは、ネパール国立トリブバン大学アーユルヴェーダ校監修ハーブ（マチルスエキス = 保湿成分）を配合し、美しさを引き出すコンディショニングバスソルト『アーユルタイム』の発売を開始しています。

コンディショニングバスソルト『アーユルタイム』は、女性を対象に「現代人の健康意識」の調査で約82%が「気分も体も健やかで美しくありたいと願っている」。そのため体の調子や気分のリラックスが期待されているヨガを取り入れている女子が多くいました。

バスクリンは30～40代で健康・美容志向が高く、自分にあうものを求めている女性を対象に、ゆったりした気分になりつつ健やかな毎日をサポートするバスソルト『アーユルタイム』を

商品化し発売。

コンディショニングバスソルト『アーユルタイム』の特長は、

- ネパール国立トリブバン大学アーユルヴェーダ校監修ハーブ（マチルスエキス）配合。マチルスは亜熱帯に分布し、温かく湿った気候で生成する植物で、ネパールでは昔から食品として親しまれています。
- アイテムごとにブレンドされた天然アロマの香り（ユーカリ・シダーウッド・レモングラス・ベルガモット・ラベンダー・イランイラン）
- ミネラル豊富なインド産海塩（基材）配合。
- ◆アイテムはくユーカリ&シダーウッドの香り、くレモングラス&ベルガモットの香り、くラベンダー&イランイランの香り、の3種類。
- ◆香りはそれぞれで、湯色はすべて透明タイプ。

なりたい気分にあわせて選べるバスソルト『アーユルタイム』入浴で、ゆったりリラックスをぜひ体験してください。

(*オープン価格)



<ユーカリ&シダーウッドの香り>

<レモングラス&ベルガモットの香り>

<ラベンダー&イランイランの香り>

SHOWAの人気シリーズの健康感アップ新登場！

『お釜にポン 乳酸菌Plus』

昭和産業株式会社

昭和産業のロングセラー人気商品『お釜でポン』シリーズに新しい仲間が増えました。

健康をキーワードにした食品に対するニーズの高まりは高齢化の進行とともに増長しています。そんな中でも「乳酸菌」に対する健康へのイメージはかなり高く、摂取したいと思っている方は健康意識を持っている人の上位を占めています。また、「乳酸菌」は製菓や飲料など、乳製品以外の商品にも多く応用されている注目度の高い成分。そこで、昭和産業は、『お釜でポン』シリーズに「乳酸菌」を配合した『お釜にポン 乳酸菌Plus』を新発売。

『お釜にポン 乳酸菌Plus』は、これまでの『お釜にポン』に含まれるビタミンEはそのままに「乳酸菌」も同時に摂取できるうれしい商品になりました。

昭和産業は『お釜でポン』シリーズのラインアップをさらに強化し、健康をい意識するお客さんのニーズに応えていきます。

◆『お釜にポン 乳酸菌Plus』の特長

- ① 1粒に「乳酸菌K-1」100億個配合
= 1粒あたり100億個のお米由来の植物性乳酸菌を使用しています。
- ② いつものごはんですぐに健康維持
= 炊飯時にお釜にポンと入れるだけ。お茶碗1杯分で約45億個の乳酸菌と約14mgのビタミンEが手軽に摂取できます。
- ③ おいしさはそのままに
= 従来の「お釜にポン」と同様、栄養機能食品（ビタミンE）。炊飯時にお釜に入るとごはんがふっくらつやつや、もちもち炊きあがります。



『お釜にポン 乳酸菌Plus』20粒入り
500円（税抜希望小売価格）

お店で飲むような味わいの缶入りハイボール 『トリスハイボール〈レモン&ライム〉』 『トリスハイボール〈夜風のトニック〉』

サントリー

サントリーが提案する懐かしいお酒の楽しみ方の一つ、サントリーウイスキー“角瓶”を使った通称“角ハイ”が現代人に受けてブームとなり、今やウイスキーの楽しみ方として大人気です。「トリス」は高度成長期に大人のウイスキーとして大人気。サントリーは「ハイボール」をより楽しみやすくする「ハイボール缶」を販売し、支持を得ています。

サントリー『トリスハイボール〈レモン&ライム〉』は、柑橘のさわやかな風味が楽しめるハイボール缶。レモンとライムの爽快な風味とすっきりとした後口が飲みやすさを高めています。パッケージは水がたっぷり入ったハイボールのイラストをバックに“Clear”の文字とレモンとライムのイラストを配し爽快

な味わいを表現。アングルトリスが季節限定を告げています。

サントリー『トリスハイボール〈夜風のトニック〉』は、すっきりキレのあるトリスウイスキーにトニックのほろ甘でほろ苦い風味を加え、爽やかな飲み口を実現しました。パッケージは金色でグラスを描き、クールな水色を基調に中味の特長を表現。くつろぎタイムに飲んでいただくよう、月の Gondola でくつろいでいるアングルトリスを描きました。

サントリーのハイボール缶。いろいろなシーンで大いにお楽しみください。

7月24日
全国のローソン、
ナチュラルローソンで
数量限定発売

