

新商品 & 情報コーナー

サントリー『サントリー オールフリー』

永谷園『食事の始めに食べるみそ汁』

株式会社バスクリン『バスクリンマルシェ ミントの香り』

クリナップ株式会社『クリナップ高知ショールーム』 移転オープン

日清オイリオグループ株式会社 ...『日清アマニ油 320gフレッシュキープボトル』
『BOSCO プレミアム エキストラバージンオリーブオイル』

チョーヤ梅酒株式会社『CHOYA オリジナルスパークリング』

キューピー株式会社『深煎りごまゆずテイストドレッシング』

麒麟ビール株式会社『麒麟・ザ・ストロングピーチ』 期間限定

4つのゼロのノンアルコールビールテイスト飲料

『サントリー オールフリー』

サントリー

サントリーは、人気のノンアルコールビールテイスト飲料『サントリー オールフリー』を、ノンアル維新と位置付けてリニューアル、4つのゼロのノンアルコール飲料として新発売。

“時代を変えるために必要なものは何か。それは決意だ。決意は夢、夢は仲間をつくる、仲間は力になる。ノンアル維新”『サントリー オールフリー』。

◆『サントリー オールフリー』のおいしさの秘訣！

「グッとくるのどごし」、より自然な「後味のすっきりさ」を実現。ぜひ進化した美味しさをおためしてください。

- 「香り」に着目し“のどごし”に効く原料を新規採用し、従来品に比べて“グッとくるのどごし”が楽しめる味わいに進化。
- 「味」のベースとなる麦汁から見直し、改良してビールらしい苦味と“すっきりした後味”を実現しました。

◆原材料へのこだわり！

- ビールと同じ原料を使用した、贅沢な味わい。
- 粒より麦芽100%仕込み、アロマホップ100%、天然水100%仕込み。改良こだわりました。

●飲んだ方の91.7%の方が美味しいと答えています。(サントリー調べ)

◆4つのゼロのノンアルコール！

- アルコールだけではなくカロリー、糖質、プリン体（食品表示基準参考）もゼロ。だから、何も気にせず、いつでもどこでもおいしいビールテイストを気軽に楽しめます。

これからの行楽シーズンにピッタリのノンアルコール飲料『サントリー オールフリー』で、家族や仲間と、グッドビュー、グッドフィーリングを満喫しましょう。



『サントリー オールフリー』350mLレギュラー缶
250mLミニ缶、500mLロング缶

みそ汁ファーストで健康的な食生活を始めましょう

『食事の始めに食べるみそ汁』

永谷園

永谷園は、野菜と海藻がたっぷり入った『食事の始めに食べるみそ汁』を全国で新発売中。

近年注目されている「食べる順番ダイエット」や「ベジタブルファースト」などの考え方をもとに、噛み応えや満腹感を意識した即席みそ汁となっています。おいしさはもちろん、健康的な食生活への習慣を提案し、みそ汁の利用活性化を図ります。

近年、食物繊維が豊富な野菜や海藻を、よく噛んで食べることで、ダイエットにつなげるという考え方が大いに普及しています。食事の始めにとり入れることで満腹感を得られることがダイエットにつながるといわれています。『食事の始めに食べるみそ汁』は、これらの考え方をもとに開発され、日々の食生活から健康的なスタイルを推奨する提案型の商品です。

『食事の始めに食べるみそ汁』は、食べ応えの具材で、噛むたびに素材の甘みがお口にひろがるみそ汁。3種の野菜と2種の海藻がたっぷり入っているので食べ応えがあります。噛むことで満腹感も得やすく、素材の甘さを感じ

ることで、毎日続けられるみそ汁です。

- 食事の始めに食べると満腹感を味わえるみそ汁。
- 具材は食物繊維が豊富に含まれているといわれている野菜（キャベツ、大根、ごぼう）と、海藻（わかめ、赤つのまた）、ごまを使用。

永谷園の『食事の始めに食べるみそ汁』を、手軽に毎日食べることで、ダイエット効果を期待できるなんて、これは食べるしかないでしょう！



『食事の始めに食べるみそ汁』 12g × 3袋入
250円（税別希望小売価）

素材にこだわった、自然素材の薬用入浴剤！

『バスクリンマルシェ ミントの香り』

株式会社バスクリン

入浴剤メーカーのバスクリンは、素材にこだわり、自然由来の原料だけを使用した薬用入浴剤『バスクリンマルシェ』から、爽やかなミントの香りです。すがすがしさを感じさせる『バスクリンマルシェ ミントの香り』を新発売しています。また、大切な「水」を育み「森」を守るため、売り上げの一部を森林保全活動に寄付しています。

新登場の『バスクリンマルシェ ミントの香り』は、自然由来の原料だけを使用。すがすがしい爽やかなミントの香りと、自然由来の清涼成分「ハッカ油」を使用し、これからのシーズンに向けた薬用入浴剤です。

『バスクリンマルシェ ミントの香り』の特長は…

- 有効成分、香料、色素、清涼成分、保湿成分、塩素除去剤、基剤のすべてを自然由来の原料だけで作っています。
- 有効成分は天然ミネラル100%（乾燥ナトリウム）。
- 合成香料・合成着色料は不使用。天然100%の香料成分を使用。

- 保湿成分としてオーガニック認証ホホバ油配合。
- 石油系原料は不使用。
- 環境にやさしい。ゴミが小さく捨てられるパウチを採用。
- 環境に配慮した再生プラスチック使用。

『バスクリンマルシェ ミントの香り』は、黄色の湯色（自然由来の色素）、透明タイプ。

すがすがしいミントの香り、清涼感を満喫してください。



『バスクリンマルシェ ミントの香り』
480g（12回分／40g） オープン価格

空間展示やイベントスペースで、 イメージ膨らむ体験型ショールームへ 「クリナップ高知ショールーム」移転オープン クリナップ株式会社

クリナップは、顧客接点強化の一環として、交通利便性の向上と生活価値提案の充実を目的に、高知ショールーム（高知県高知市）を移転し、グランドオープンしました。

新ショールームは、高知駅から続く大通り付近に位置しています。周辺には大型家具店や書店などもある生活環境の整った場所です。また、同業他社のショールームも多く集まっているエリアへの出店で、集客の相乗効果を図ります。

◆新「高知ショールーム」の特徴

① 料理教室等のイベントを通じて、最新キッチンの使用体験ができる「イベントホール」を新設し、食と住に関するさまざまな情報を発信します。

- ② ダイニング空間までの居住スペースを再現した「空間提案コーナー」を3セット設け、これまで以上に暮らしのイメージがしやすくなりました。
- ③ オムツ換えシートや授乳室を新設し、小さなお子さま連れのお客さまも安心して過ごせるショールームになりました。

【高知ショールーム概要】

住所：高知県高知市南久保13-2

☎：088-883-8210

営業：10:00～17:00

定休：毎週水・木（第一木・土曜日除く）

*夏季、年末年始休あり

表示内容：「システムキッチン」10セット

「システムバス」4セット

「洗面化粧台」6セット

展示面積：234㎡

新高知ショールーム外観



料理教室などが行えるキッチンスタジオ新設



かけるオイルのユーザー拡大に向けて！

『日清アマニ油 320gフレッシュキープボトル』

『BOSCO プレミアム エキストラバージンオリーブオイル』

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家庭用油市場を継続的に拡大していくため、かけるオイルの持続的な成長にむけた取り組みと、クッキングオイルの利用度安定化を進めていきます。

★オイルをそのままかけて使う食習慣をさらに楽しんでいただくために！鮮度のオイルシリーズ ラインアップ拡充！

■『BOSCO プレミアム エキストラバージンオリーブオイル 45gフレッシュキープボトル』

食卓でオイルをかけて、新鮮な風味を楽しむために最適なフレッシュキープボトルを採用した「鮮度のオイルシリーズ」に、新しくBOSCOのアップタイプを加え、ユーザーが自分にあったオイルを見つける楽しさを広げます。

◆特長…フレッシュで華やかな香りと、ハーブのようにスパイシーな味わいのエキストラバージンオリーブオイル。オリーブ由来のポリフェノールが豊富。しかもコレステロールゼロ。パンにつけたり、カルパッチョやサラダにかけるなど「生食」で楽しめます。

『BOSCO プレミアム エキストラバージンオリーブオイル 45gフレッシュキープボトル』
『日清アマニ油 320gフレッシュキープボトル』
* オープン価格

★ かける大容量タイプ 品揃え強化！

■『日清アマニ油 320gフレッシュキープボトル』

健康維持などを目的に、週3～4回使うヘビーユーザーが過半数を占めるなど、毎日使うオイルとして定着しつつあるアマニ油。ユーザーの使い勝手をさらに高めた『日清 アマニ油』の大容量タイプ。

◆特長…こさじ1杯で1日分のオメガ3を摂れます。一番搾りのアマニ油を使用して、丁寧に仕上げました。くせがなく、毎日の料理にそのままかけてお楽しみいただけます。

日清オイリオのかけて楽しむ「生食」用オイル。種類も豊富だからメニューを広げて大いに楽しみましょう。



海外で人気のワイン梅酒スパークリング！日本に上陸！！

『CHOYA オリジナルスパークリング』

チョーヤ梅酒株式会社

チョーヤ梅酒は、ドイツ生まれのワイン梅酒スパークリング『CHOYA オリジナルスパークリング』を地域限定で新発売です。

今回登場の『CHOYA オリジナルスパークリング』は、紀州産南高梅果汁をドイツへ運び、選りすぐりのイタリア・スペイン産ワインとブレンドして造り上げたワイン梅酒スパークリングです。2018年7月にドイツで販売開始され、スペインなどヨーロッパ各国をはじめアメリカにも出荷し、大変好評をいただいています。

『CHOYA オリジナルスパークリング』は、紀州産南高梅のフルーティーな香りとワインのすっきり爽やかな風味が調和した味わいは、食前酒としてはもちろん、食中にもぴったりです。本格的なワイヤー&コルク栓を用いてスタイリッシュな雰囲気 연출し、さまざまなイベントやパーティーシーンをゴージャスに盛り上げます。

チョーヤは「とどけ、梅のちから。」をスローガンに、梅の持つ新しい可能性を追求し健康的で楽しい毎日を送れ

るよう梅のすばらしさを世界中の人々にお届けします。

そんなスローガンの通り、日本産として誇ってきた梅酒が、ドイツワイン等とコラボして『CHOYA オリジナルスパークリング』が誕生。まさに世界のチョーヤ梅酒になりつつあります。

『CHOYA オリジナルスパークリング』をぜひお楽しみください。



『CHOYA オリジナルスパークリング』750mL
1,139円（税別希望小売価格）

ゆずの香りを引き立てるごまの組み合わせにこだわりました 『深煎りごまゆずテイストドレッシング』

キューピー株式会社

キューピーは、ドレッシングの主力シリーズ『金キャップ』から、さっぱりとしたゆずの風味と深煎りしたごまの香ばしさを楽しめる『深煎りごまゆずテイストドレッシング』を新発売しています。

新登場のキューピー『深煎りごまゆずテイストドレッシング』の特長は…

焙煎したごまの香りとクリーミーな味わいが特徴の「深煎りごまドレッシング」をベースに、ゆずの果皮を加えて爽やかに仕立てたドレッシングです。深煎りしたごまの濃厚な風味と香ばしさを心地よく味わいながら、さっぱりとした柚子の爽やかな風味を楽しめます。ゆずの清涼感のある香りが引き立つよう、焙煎度の異なるごまの組み合わせにこだわりました。キューピーならではの培われた技術がこだわりを実現しています。豆腐や蒸し鶏を使ったサラダには特におすすめです。

キューピーの既存商品「深煎りごまドレッシング」は、家庭用ドレッシングにおいて1割以上を占める人気商品

です。昨年2月から“深煎りごま”の新しい楽しみ方の提案商品としてラー油、豆板醤などで仕上げた『深煎りごまピリ辛テイストドレッシング』（パッケージリニューアル）を発売してきました。ラインアップが増えた『深煎りごまドレッシング』を気分や料理にあわせて“ゆず”と“ピリ辛”を使い分け、存分にお楽しみください。



『深煎りごまゆずテイストドレッシング』180mL
260円（税別参考小売価格）

お花見シーズンにぴったり！爽やかピーチの新フレーバー！！

『キリン・ザ・ストロング ピーチ』期間限定

キリンビール株式会社

キリンビールは、アルコール度数9%で“ハードな刺激と飲み応え”が特長の『キリン・ザ・ストロング』シリーズから『キリン・ザ・ストロング ピーチ (期間限定)』を新発売しています。

近年、RTD (Ready to Drink) は、ユーザーの嗜好の多様化などにより拡大傾向です。そんな中で、『キリン・ザ・ストロング』は昨年4月に発売以来、アルコール度数9%で大好評。ユーザーリピート率が高く、特にターゲット層である40～50代の男性を中心にキリンビールのRTD新商品史上No.1となった大型新商品です。アルコール度数9%と多様なフレーバー展開、選ぶ楽しさも加わって、多くの指示につながったようです。

キリンビールによると、RTDのピーチフレーバーに求めるものとして、「フルーティな味わい」、「飲みやすさ」が挙げられています。新登場の『キリン・ザ・ストロング ピーチ (期間限定)』は、「一口目から味わえる濃くてみずみずしい桃の味わいと、爽快な後味を」実現しました。支持をいただいている好調な『キリン・ザ・ストロング』シリーズから、

新たなフレーバーの発売でRTDを盛り上げます。

『キリン・ザ・ストロング ピーチ (期間限定)』の中味＝ハードな炭酸感×ハードな味わい×ハードなアルコール度。爽やかなピーチの香りと、グツとくる飲みごたえ。

パッケージ＝桃色のグラデーションをベースに“聖獣”と“STRONG”、さらに大きな桃を配して、甘さと味わいの濃さを想起させるデザインです。



『キリン・ザ・ストロング ピーチ (期間限定)』
350・500mL缶 (オープン価格)