



平成28年3月24日

各位

会社名 養命酒製造株式会社  
代表者名 代表取締役社長 塩澤 太朗  
(コード番号 2540 東証・名証 第1部)

## 寒さは冬だけではない 養命酒製造から3種の生姜のチカラ 「琥珀生姜酒」新発売のお知らせ

養命酒製造株式会社（本店：東京都渋谷区 代表取締役社長 塩澤太朗）は、3種の生姜のチカラがからだを巡る「琥珀（こはく）生姜酒」を平成28年4月1日（金）より全国で新発売いたします。



200ml

700ml

琥珀生姜酒

掲載用画像はこちらから

200ml [http://www.yomeishu.co.jp/company/library/material/images/20160324\\_ks200\\_sh.jpg](http://www.yomeishu.co.jp/company/library/material/images/20160324_ks200_sh.jpg)

700ml [http://www.yomeishu.co.jp/company/library/material/images/20160324\\_ks700\\_sh.jpg](http://www.yomeishu.co.jp/company/library/material/images/20160324_ks700_sh.jpg)

「琥珀生姜酒」は、3種の生姜（生の生姜、蒸し生姜、乾燥生姜）とイチョウ葉やベニバナなど12種類のハーブを配合した健康のお酒です。生姜といえばからだを温めることで有名ですが、加工方法により特長が異なります。「生の生姜」は香りが豊かで、その「生の生姜」を蒸したり乾燥させることで辛味成分のシ

ショウガオールが増加すると言われていています。養命酒製造が長年培ってきた薬酒造りの技術と東洋の健康思想である「バランスを整える」考え方にもとづき、3種の生姜にさらに12種類のハーブを組み合わせることで、生姜のチカラを引き出しました。

近年では冬の寒さはもちろん、オフィスなどでの冷房で、季節を問わず寒さを感じるが多くなっています。そんな寒さを感じる方に養命酒製造からの提案です。

パッケージには商品の琥珀色を引き立てる重厚かつ深みのあるえんじ色を使い、商品名のロゴを含めて養命酒のブランドイメージを持たせたデザインにしました。

味は生姜を楽しむためにまろやかな黒糖蜜をブレンドしており、生姜の風味を残しながら、やさしい口当たり仕上げています。炭酸割りで生姜の風味を楽しんだり、寒い日にはお燗（かん）やお湯割りでからだをあたためながら、日々の健康生活にお役立てください。

プロモーションとしては、「健康のために楽しむお酒」を価値として、WEB サイト、店頭、料飲店などで積極的に広告展開していきます。

「琥珀生姜酒」ホームページ：<http://www.yomeishu.co.jp/kohaku/>

## 【商品概要】

(1) 商品名	琥珀生姜酒	
(2) コンセプト	3種の生姜のチカラがからだを巡る	
(3) 商品特長	3種の生姜と12種類のハーブを配合	
(4) 原材料名	ショウガ汁、ゆず果汁、蒸しショウガ、乾燥ショウガ、チンピ、サンザシ、ナツメ、花椒、イチョウ葉エキス、ベニバナ、ローズマリー、シナモン、高麗人参、ナルコユリ、フェンネル、エルダーフラワー、醸造アルコール、ブドウ糖、黒糖蜜、砂糖、カラメル	
(5) 品目	リキュール	
(6) アルコール分	14 %	
(7) 容量・容器	200ml・瓶	700ml・瓶
(8) ケース入数	24本	6本
(9) 希望小売価格	400円（税別）	1330円（税別）
(10) 発売日・地域	平成28年4月1日（金）・全国	

## 【お問い合わせ先】

養命酒製造株式会社     マーケティング部

商品開発担当                    :   林 克彦（はやし かつひこ）            TEL   03-3462-8131

プロモーション担当            :   今銚 和宏（いまほこ かずひろ）            TEL   03-3462-8223