

炭酸の爽快感と刺激をそのままに楽しめる ビネガードリンク ヤマモリ『炭酸割り専用ビネガー』がリニューアル新発売 新たに、クラフトジンジャー味が新登場

総合食品メーカーのヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、代表取締役社長：三林圭介）は、炭酸水や炭酸飲料で割って楽しむ、『炭酸割り専用ビネガー』ザクロ味、レモン味、アップル味、クラフトジンジャー味を、2月1日（水）より、全国で発売いたします。



近年、炭酸水や炭酸飲料を愛飲する人が増加。炭酸水の飲用は定着し炭酸飲料市場は拡大しています。また、強い爽快感と刺激を楽しんだり、割り材として使用したりできる「強炭酸」タイプの人気も高まっています。一方で、フルーツ果汁で飲みやすくした酢を水や炭酸水で希釈して飲む「飲用酢（ビネガードリンク）」も、多くのフレーバーが発売され、おいしくて健康を気遣えるドリンクとして女性を中心に幅広い層に定着しています。

2022年、ヤマモリでは1人の社員の生活行動をヒントに「炭酸飲料」と「ビネガードリンク」をオフィスで手軽に楽しめる、それまでになかったコンパクトサイズの「炭酸割り専用のビネガー」を開発しました。フレーバー割り材は、加えることで炭酸が薄まり、特有の爽快感や刺激を損なうことが課題です。また、500mlが主流であった従来品は持ち運ぶには適した設計とはいえませんでした。今回は、これまでの10倍希釈の高濃縮を更に進化させた12倍希釈の超高濃縮にすることで、割り材を加える量を最小化。少量でも味の奥行きを引き出すことに成功しました。さらに、トレンドのクラフトを楽しんでいただくため、「クラフトジンジャー味」が新登場。炭酸水だけでなく、ビールやトレンドのハードセルツァーなどのお酒の楽しみ方にも幅が広がります。

ヤマモリは、今後も、食卓に彩りと喜びをお届けし、健康で楽しいライフスタイルへの貢献と、より多くのスマイル創造を目指して参ります。

<お勧めポイント>

- 砂糖無添加でカロリーや糖質を気にせず飲むことができます。1本で約15杯分（コップ1杯150ml時）です。
- 12倍希釈の高濃縮だから、炭酸の爽快感と刺激を損なうことなくフレーバーを楽しめます。
- コンパクトなボトルなので冷蔵庫でも場所を取らず保管が可能。手軽に持ち歩いてビジネスシーンでリフレッシュしたい時に直ぐ取り出して気軽に味わうことができます。
- ボトルの注ぎ口が細くなっているため、使用量の調節しやすく入れ過ぎを防止できます。また、ペットボトルに直接注いでも液ダレしにくいいため、外出先で購入した炭酸水に使用することができます。
- 黒がベースのクールなパッケージで、男女を問わずサ活やスポーツ後の飲み物にもおすすめです。



<4つのフレーバーを展開>

● ザクロ味

ザクロのフルーティーな味わいと、お酢のほど良い酸味が重なり合って甘酸っぱいフレーバーを楽しめます。炭酸水で割って華やかな色合いのノンアルコールとして、ビールで割って琥珀色した魅惑のビアカクテルとして。



炭酸割りで手軽にノンアルコール



濃い琥珀色が魅力のビアカクテル

● レモン味

キリッとしたレモンの風味にスッキリとした甘みが加わり、爽やかなテイストをお楽しみいただけます。強炭酸でキリッと割ると、どんな料理とも相性が良く、食中酒に最適です。ビールで割った“パナシェ”風のビアカクテルもお勧め。



ドライ感がアップする強炭酸がお勧め



レモン味を使用した“パナシェ”

● アップル味

青森県産りんごの果汁の甘みと、リンゴ酢のフルーティーな酸味と香りがお口に広がります。クセがなく、まだピネガードリンクに馴染みがない方でも飲みやすいテイストです。



炭酸でフルーティーな香りが増幅



シードルのような味わいが魅力

● クラフトジンジャー味

ジンジャーのピリッとするテイストがクセになる一杯。ビールと割れば“シャンディガブ”風味になり、自宅で気軽にビアカクテルが楽しめます。



クセになる大人のジンジャードリンク



ビールの苦味を和らげる“シャンディガブ”

<商品概要>

商品画像				
名称	炭酸割り専用ビネガー ザク口味	炭酸割り専用ビネガー レモン味	炭酸割り専用ビネガー アップル味	炭酸割り専用ビネガー クラフトジンジャー味
内容量	190ml			
希望小売価格	480 円 (税別) / 518 円 (税込)			
販売先	全国 (スーパー、インターネット通販など)			

< 会社概要 >

企業名： ヤマモリ株式会社
 代表者： 代表取締役社長執行役員 三林 圭介
 本社所在地： 三重県桑名市陽だまりの丘 6-103
 創業： 1889 年
 設立： 1951 年
 資本金： 4 億 3500 万円
 従業員数： 763 名 ※パートタイマー含む
 事業内容： 醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・調理缶詰・飲料等の製造販売
 公式サイト： <https://www.yamamori.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

ヤマモリ株式会社 広報部
 担当：・神門 (070-8813-8295) ・安本 (090-5030-5297) ・小林 (080-2622-9412)
 E-MAIL : n_jinmon@yamamori.co.jp

※農政クラブ、農林記者会、名古屋経済記者クラブ同時リリースです。