

飲食店の「#カワイイ」に貢献する炭酸割り専用ビネガー  
**ヤマモリ 業務用「FRUIT VINEGAR」ザクロ・クラフトジンジャー新発売**  
2月8日（水）より 全国の外食店に向け提案

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、業務用「FRUIT VINEGAR」ザクロ・クラフトジンジャーを2月8日（水）より発売いたします。



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）」は多くのフレーバーが発売されて幅広い層に定着。ビネガードリンクを炭酸割りで提供する飲食店も増え、女性を中心に支持されています。一方で希釈タイプのビネガードリンクは、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点が課題でした。

今回発売する「FRUIT VINEGAR」は、12倍希釈の超高濃縮にすることで、加える量を最小化しつつ、少量でもしっかりとフレーバーの味わいを楽しめる設計にすることに成功しました。味は、健康や美容のために摂りたい果物として知られるザクロと、昨今のクラフトブームで人気のクラフトジンジャーの2種。超高濃縮のため、本品1本（500ml）で約40杯<sup>※</sup>のカクテルやソフトドリンクができるという、経済的なメリットもあります。（※）1杯150ml当たり（12.5ml使用）想定

希釈タイプなので使用方法の自由度も高く、本品をベースにお好みのお酒やフルーツを加えれば、お店オリジナルのカクテルが簡単にできあがります。また、商品名やパッケージなど細部にもこだわり店頭と並べたくなるデザインを採用。飲食店で料理やドリンクを味わうシーンをSNS投稿する、お客様の「#カワイイ」をモチベーションにした購買にも貢献します。優しい甘さと色合いのザクロ、スパイシーな味わいが刺激的なクラフトジンジャーの2種類のフレーバー＋炭酸の爽快感を損なわない味わいは、男女問わず幅広い層にお召し上がりいただけます。ヤマモリのビネガードリンクの特徴でもある砂糖不使用も踏襲し、仲間と楽しい気分でお酒を味わいながらも、健康にはしっかり気遣いたいニーズにもお応えします。

ヤマモリは10年以上前からビネガードリンクの家庭用販売を開始。2022年には伸長する炭酸水との組み合わせに特化した「炭酸割り専用りんご酢」を発売しました。様々な商品を通じて培ってきた技術と知見を家庭用・業務用の両方で活用した商品、お客様の健康に配慮した商品の展開を続けています。

居酒屋、バー向け

いつものドリンクに「キレイ」と「さっぱり」をプラス



**サンフラワー**

ドライジン × オレンジジュース  
×炭酸水 ×FRUIT  
VINEGAR クラフトジンジャー



**ホワイトスパークリング**

ウイスキー × 炭酸水 ×FRUIT  
VINEGAR クラフトジンジャー

肉料理、揚げ物料理店向け

こってりメニューにも相性抜群



**ザクローロンハイ**

黒ウーロン茶 × 焼酎 × 炭酸水  
×FRUIT VINEGAR ザクロ

カフェ、喫茶向け

フルーツと合わせてカラフルに♪



**フルーツパラダイス**

炭酸水 ×  
FRUIT VINEGAR ザクロ×  
キウイ、イチゴなどのフルーツ



**ザクロソーダ**

炭酸水 ×  
FRUIT VINEGAR ザクロ

<商品概要>

商品名/画像	<p>炭酸割り専用ビネガー FRUIT VINEGAR ザクロ</p> 	<p>炭酸割り専用ビネガー FRUIT VINEGAR クラフトジンジャー</p> 
内容量	500ml (12倍希釈・150ml カクテルに使用時約40杯分)	500ml (12倍希釈・150ml カクテルに使用時約40杯分)
商品特徴	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カクテルとして、ビールやお好みのお酒で割って琥珀色した魅惑のピアカクテルとして。	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“シャンディガフ”風味に。さっぱりとスパイシーな味わいなので男性向けの飲食店メニューとしてもおすすめです。
発売日	2023年2月8日(水)	2023年2月8日(水)
提案先	外食(居酒屋・カフェ・ホテル等)、EC通販等	外食(居酒屋・カフェ・ホテル等)、EC通販等

<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](mailto: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。