

日本盛商品リニューアル及び期間限定商品発売のご案内

日本盛株式会社（本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：森本 太郎）は、2022年9月22日（木）からコロナ禍で需要が増えた「家飲みニーズ」に合わせ、より店頭でお客様が分かりやすい商品パッケージや酒質への変更を行います。それに伴い、下記の通り商品リニューアル及び期間限定商品を発売致します。



■リニューアルのポイント

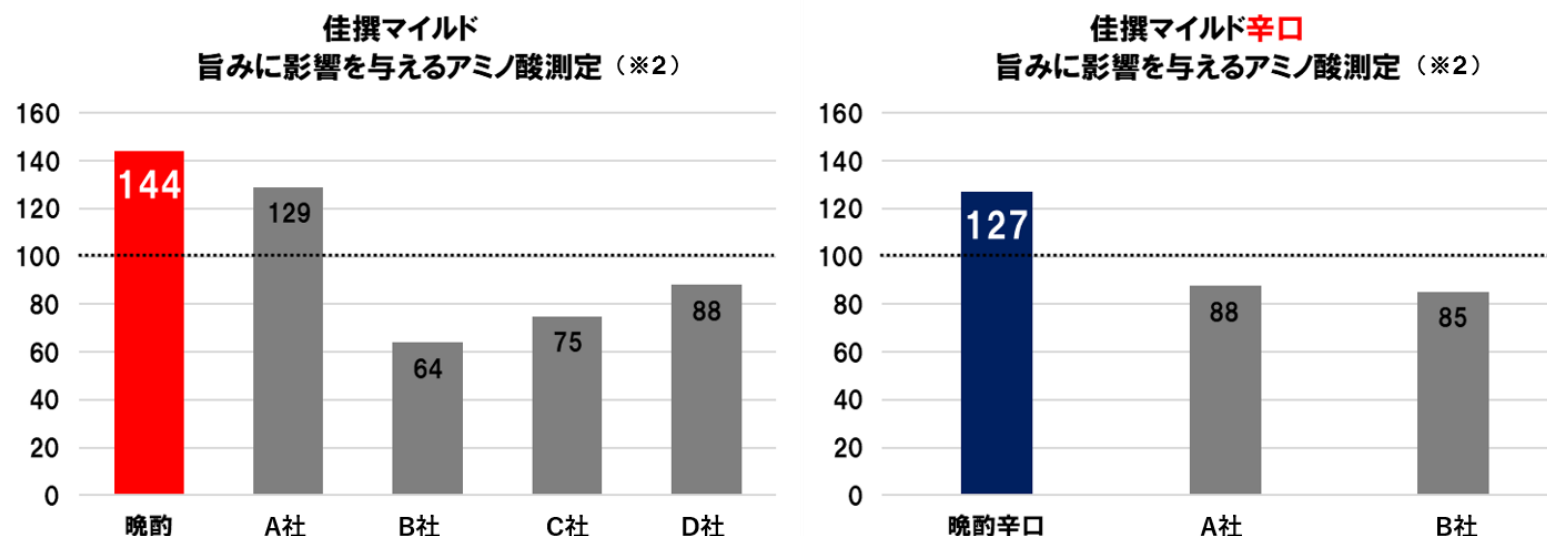
①「晩酌」「晩酌辛口」【パッケージリニューアル】

当商品は、独自の発酵技術が生み出す《旨みUP製法》によりアミノ酸由来の「旨み」にこだわったお酒に仕上げています。当商品の特徴である“旨み”と“コク”をシンプルに表記いたしました。



《旨みUP製法とは？》

アミノ酸はお米に含まれているタンパク質が発酵の過程で分解されてつくられます。独自の発酵技術により、お酒の「旨み」に影響を与える種類のアミノ酸（※1）が多く含まれる醸造法です。



※1：アミノ酸とは…アミノ酸は複数あり、旨みに影響を与えるアミノ酸5種類

※2：日本盛調べ（2022年3月）。複数あるアミノ酸のうち、旨みに影響を与えるアミノ酸5種類（アスパラギン酸・セリン・グルタミン酸・グリシン・アラニン）を測定。対象商品の平均値を100とする。

また、SDGsの観点から、3L・2Lは森林認証紙・バイオマス素材、900mlはライスインキを利用した環境配慮資材を使用しています。

②「糖質ゼロプリン体ゼロ」【パッケージリニューアル】



糖質（※3）とプリン体（※4）をゼロにした商品として2015年に発売した商品です。糖質やプリン体を気にされている方の飲用だけでなく、料理酒としてもご愛顧いただいています。2021年より「管理栄養士推奨」商品として管理栄養士のお墨付きをいただいているため、パッケージでの管理栄養士推奨の視認性を高めました。

さらに、お客様のニーズに合わせて商品を選択いただけるように冷蔵庫のポケットに収まる「スリムタイプ」も発売いたします。

また、SDGsの観点から、3L・2Lは森林認証紙・バイオマス素材、900mlはライスインキを利用した環境配慮資材を使用しています。

※3 糖質0：糖質0.5g（100ml当たり）未満を糖質0（ゼロ）と表示 ※食品表示基準による
※4 プリン体0：プリン体0.1mg（100ml当たり）未満をプリン体0（ゼロ）と表示 ※自主基準

③「蔵出し新酒しぼりたて」【パッケージリニューアル・期間限定】



本年も9月から3月までの季節限定商品として販売をいたします。本リニューアルでは、商品特長である「しぼりたて」の視認性を強化し、「鮮度あふれる旨さ」という味わいも新たに表記いたしました。また、2022年7月7日に特許登録の日本盛オリジナル酵母（※5）である「老香（※6）低減酵母」を使用することで、今までと変わらぬ味わいで美味しくお飲みいただける期間が9か月から12か月へと延長し、フードロス削減にも期待ができるようになりました。

※5 日本酒の劣化臭「老香（ひねか）」を抑える酵母に関する国内特許を取得
※6 老香（ひねか）…たくあん様において、日本酒では劣化を感じさせるにおいて。保管温度が高いなど条件が悪い場合は数か月程度で発生する事があります

④「超盛カップ」【パッケージリニューアル】



飲みごたえのある300mlカップ商品です。キレ味、抜群の辛口の旨さと飲み飽きしない淡麗辛口という商品特長の視認性を高めました。

⑤「サカリカップ生貯蔵酒」【酒質・パッケージリニューアル】



・酒質：淡麗辛口の味わいはそのままに、よりフレッシュで瑞々しい、旨さとキレの良い酒質にリニューアルいたしました。また、2022年7月7日に特許登録の日本盛オリジナル酵母（※5）である「老香（※6）低減酵母」を使用することで、今までと変わらぬ味わいで美味しくお飲みいただける期間が8か月から12か月へと延長し、フードロス削減にも期待ができるようになりました。

・パッケージ：商品名である「生貯蔵酒」を大きく全面に配置。また、シルバー部分の面積を増やすことでよりフレッシュ感を演出しています。

※5 日本酒の劣化臭「老香（ひねか）」を抑える酵母に関する国内特許を取得
※6 老香（ひねか）…たくあん様において、日本酒では劣化を感じさせるにおいて。保管温度が高いなど条件が悪い場合は数か月程度で発生する事があります

⑥「あまくち」【パッケージリニューアル】



お米から生まれる上品な旨みと甘み、香り成分を多く産生する独自酵母で仕込むことで生まれる上品な香りが特長のお酒です。本商品の購入者は女性の構成比が80%と非常に高いため、よりパッケージを女性目線にリニューアルいたしました。

■その他商品



「特別純米酒900ml紙容器」【全国販売開始商品】

原料米を60%まで磨き上げ、米と水のみで造ったまろやかな味わいとコクが特長のふくらみのある味わいの特別純米酒です。家飲みを楽しむお客様のニーズにお応えし「持ちやすく・注ぎやすく・収納もしやすい」商品として限定販売をしておりましたがこの度、ご好評につき全国流通店舗での販売の運びとなりました。

■商品概要

商品名	日本盛 晩酌	日本盛 晩酌辛口	日本盛 糖質ゼロプリン体ゼロ	日本盛 蔵出し新酒しぼりたて
原材料	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール、糖類、酸味料	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール、糖類、酸味料	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール、糖類、酸味料
アルコール度	13度以上14度未満	13度以上14度未満	13度以上14度未満	14度以上15度未満
日本酒度	-0.5	+4.5	+22.5	-3.5
酸度	1.3	1.3	0.6	1.3
アミノ酸度	1.0	1.2	1.3	1.0
味わい	淡麗 やや甘口	淡麗 辛口	淡麗 辛口	やや淡麗 甘口
容量	3L、2L、900ml	3L、2L、900ml	3L、2L、900ml 900mlスリムタイプ 180mlブリック	2L
参考小売価格 (税別)	3L …2,125円 2L …1,462円 900ml … 737円	3L …2,125円 2L …1,462円 200ml … 155円	3L …2,125円 2L …1,462円 900ml …737円 900ml スリムタイプ…789円 180mlブリック…145円	2L …1,486円
発売日	2022年9月22日 (木)			2022年9月22日 (木) ～2023年3月末
発売地域	全国			

商品名	日本盛 超盛カップ	日本盛 サカリカップ生貯蔵酒	日本盛 あまくち	日本盛 特別純米酒
原材料	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール、糖類、酸味料	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール、糖類、酸味料	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール	米(国産)、米こうじ(国産米)
アルコール度	14度以上15度未満	13度以上14度未満	13度以上14度未満	15度以上16度未満
日本酒度	+5.0	+5.0	-6.0	+3.0
酸度	1.0	1.4	1.5	1.6
アミノ酸度	0.7	0.9	1.4	1.5
味わい	淡麗 やや辛口	やや淡麗 辛口	やや濃醇 甘口	やや濃醇 辛口
容量	300ml	300ml	300ml	900mlスリムタイプ
参考小売価格 (税別)	217円	217円	291円	900円
発売日	2022年9月22日 (木)			
発売地域	全国			

■お客様からの問い合わせ先

日本盛株式会社 お客様相談室 TEL : 0798-32-2590 (9:00～16:30、土・日・祝日は除く)

■報道各位からの問い合わせ先

日本盛株式会社 広報 TEL : 0798-32-2581 ※担当 : 森 (070-2451-8932)