News Release

日本たばこ産業株式会社

2012 年 8 月 20 日

国産米の米粉・米こうじ糖化液を使用したお米の炭酸飲料

「米づくり～まろやか仕込み～」

9 月 3 日より全国で新発売

～「FOOD ACTION NIPPON」に参画し、お米の消費拡大をサポート～

JT（本社：東京都港区、社長：小泉　光臣）は、国産米の米粉・米こうじ糖化液（※1）を使用した炭酸飲料「米づくり～まろやか仕込み～」を 9 月 3 日より全国で新発売します。

● まろやかなお米のうまみを味わえる炭酸飲料「米づくり～まろやか仕込み～」

米づくりシリーズは、2009 年秋に「米づくり」、2010 年秋に「二代目 米づくり」、2012 年春に「三代目 米づくり」を発売し、お米の甘みとさわやかな味わいで大変ご好評いただいております。

この度、お米の旨みをさらに引き出した「米づくり～まろやか仕込み～」を全国で発売いたします。

「米づくり～まろやか仕込み～」は、国産米の米粉・米こうじ糖化液を使用したお米の自然な甘みに、乳素材を合わせたまろやかな味わいのお米の炭酸飲料です。今回は、これまでの“米づくり”でも使用している米粉に、米こうじを加えた米粉・米こうじ糖化液を使用し、お米のうまみ（※2）とまろやかさを更に高めました。



パッケージは、和柄のモチーフとターコイズブルーで新しい和のイメージを演出するとともに、稲穂のイラストで、お米を使用した飲料であることをシンプルに表現しました。

● 「フード・アクション・ニッポン」に参画し、お米の消費拡大をサポート

JT は、「フード・アクション・ニッポン」（※3）に推進パートナーとして参画しており、「米づくり～まろやか仕込み～」を通じ、お米の新しい可能性を提案するとともに、お米の消費拡大をサポートしてまいります。パッケージ裏面にも「フード・アクション・ニッポン」のロゴマークを使用しています。

（※1）　米粉・米こうじ糖化液は、米粉と米こうじに酵素を加え米のでんぷんを糖化させた液体です。

（※2）　お米由来の糖化液の換算。旨み成分であるアミノ酸が従来の 3 倍にアップ（当社調べ）

（※3）　「フード・アクション・ニッポン」は、日本の食を次の世代に残し、創るために、消費者・企業・団体・行政等が一体となって推進する、食料自給率向上に向けた 国民運動です。

JT 本社　IR 広報部　　〒105-8422　東京都港区虎ノ門 2 丁目 2 番 1 号　TEL 03-5572-4291

ひとの　ときを、　想う。

商品概要は以下のとおりです

商　品　名	容　量	希望小売価格 （消費税別）	発売日
米づくり～まろやか仕込み～	410ml ペットボトル	140 円	9 月 3 日

お客様からの商品に関する問い合わせ先

ジェイティ飲料株式会社
お客様相談室
０１２０－２２３－６２２

＜ホームページアドレス＞
http://www.jti.co.jp/softdrink/
＜FOOD ACTION NIPPON ホームページアドレス＞
http://syokuryo.jp/index.html