2013 年 3 月 27 日

お米の新しいおいしさを味わえる炭酸飲料

「米づくり～淡麗合わせ仕込み～」

４月８日より全国で新発売

～「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（本社：東京都港区、社長：小泉　光臣）は、お米のおいしさをすっきりとした味わいで楽しめる炭酸飲料「米づくり～淡麗合わせ仕込み～」を、４月８日より全国で新発売します。

● 国産米からつくる米糖化液を２種類使用した「米づくり～淡麗合わせ仕込み～」

米づくりシリーズは、2009 年秋の「米づくり」発売以来、お米の自然な甘みとさわやかな味わいで多くのお客様にご好評いただいています。シリーズ第６弾となる「米づくり～淡麗合わせ仕込み～」は、国産米からつくる米糖化液（※1）を２種類使用し、お米の味わいを高めながら、季節に合わせたすっきりとした味わいに仕上げた炭酸飲料です。

本商品は、これまで共同開発を進めてきた清酒メーカー大関株式会社の協力のもと、「米粉・米こうじ糖化液」に加え、「米粉糖化液」を使用しています。「米粉・米こうじ糖化液」でお米本来の旨味を、「米粉糖化液」ですっきりとしたお米の味わいを引き出しました。また、純水を使用することで、素材を生かしたキレのある味わいに仕上げています。

パッケージは、稲穂のイラストを中央に配し、背景に切子のグラスをイメージした模様と桔梗の花をアレンジしたデザインで、お米への思いと和の魅力を表現しています。



● 「フード・アクション・ニッポンアワード」で商品部門優秀賞を受賞

JT は、「フード・アクション・ニッポン」（※2）に推進パートナーとして参画しており、「米づくり～淡麗合わせ仕込み～」を通じ、お米の新しい可能性を提案するとともに、今後もお米の消費拡大をサポートしていきます。

フード・アクション・ニッポンアワード 2012 では、当社が取り組んだ「国産の米粉、米麹、果実を活用した清涼飲料水の開発、販売」が商品部門において評価され、参加 335 社中 10 社に贈られた部門優秀賞を獲得しています。今回、部門優秀賞のロゴマークを、パッケージ正面に配置しています。

（※1）　米糖化液は、米粉や米こうじなどに酵素を加えて、米のでんぷんを糖化させた液体です。

（※2）　「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

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～淡麗合わせ仕込み～	410ml ペットボトル	140 円	4 月 8 日

お客様からの当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