News Release

日本たばこ産業株式会社

2014 年 5 月 21 日

独自製法により果肉が沈まず、果実の味わいを楽しめる！
ゴールデンパイン果肉入り果汁飲料

「果実体感 きざみパイン」

6 月 2 日より全国で新発売

JT（本社：東京都港区、社長：小泉 光臣）は、盛夏期に人気のゴールデンパインを使った果肉入りの果汁飲料「果実体感 きざみパイン」を 6 月 2 日より全国で新発売します。

●ひと口ひと口果実の食感を贅沢に楽しめる「果実体感 きざみパイン」新発売！

果肉入り果汁飲料は、果実の食感や味わいを楽しめることで、幅広い年代から支持を集めています。

このたび JT は、盛夏期に人気のゴールデンパインに着目し、ゴールデンパインの果肉が入った果汁飲料「果実体感 きざみパイン」を新発売します。



「果実体感 きざみパイン」は、濃厚な甘みと華やかな香りが特長のゴールデンパインを使用した果肉入り果汁飲料です。

特許を取得した、果肉が沈まない JT 独自技術（※）を用いることで、ひと口ひと口果実感が味わえるように仕上げました。ゴールデンパインをダイスカットした“きざみ果肉”でシャキシャキとした果肉の食感をお楽しみいただけます。

パッケージでは、金色と黄色を基調とし、ゴールデンパインと果肉をイメージしたイラストを描くことで、“きざみ果肉”を贅沢に味わえる高級感を演出しました。

（※）特許第 5411996 号「固形分含有容器詰飲料およびその製造方法」

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

ひとの　ときを、　想う。

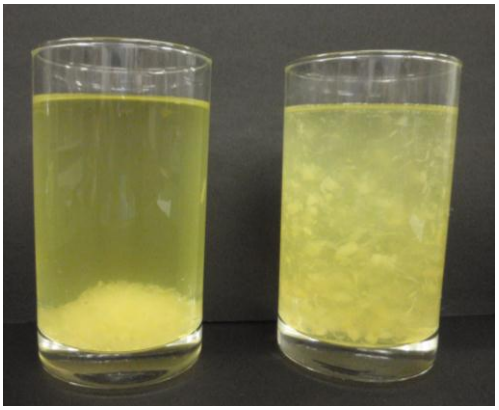
【参考】

“果肉が沈んで飲みにくい”を解消！
きざみ果肉が沈まない JT 独自技術

特許第 5411996 号
「固形分含有容器詰飲料およびその製造方法」

果肉が沈まず均一に分散しながらもすっきりと飲め、果実感をたっぷりと感じられる飲料に関する特許を取得しています。

【かくはん後 30 分静置】



JT 独自技術無し
すぐに果肉が沈んでしまう

JT 独自技術採用
時間がたっても果肉が均一に分散したまま！

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
果実体感 きざみパイン	375g ボトル缶	150 円	6 月 2 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/