

白鶴酒造×日東薬品工業のコラボ商品 第一弾
「白鶴 乳酸菌の入った甘酒」発売

～2018年2月23日（金）販売開始～

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市、社長：嘉納健二、以下「白鶴」）は、健康サポートプロジェクト第一弾として医薬品製造販売メーカーの日東薬品工業株式会社（本社：京都府向日市、社長：北尾哲郎、以下「日東薬品」）との共同開発商品「白鶴 乳酸菌の入った甘酒」を2018年2月23日（金）から全国で発売します。

■共同プロジェクトの目的

白鶴は長年の酒造りで培ってきた発酵技術をベースとして、生活者の健康に役立つ商品を開発したいと考えていました。一方、製薬会社である日東薬品は乳酸菌や納豆菌などの有用微生物の研究に長年取り組んできており、その独自の技術を生かして生活者の健康と幸せに貢献したいと考えていました。両社の強みを組み合わせることで、健康に対してより有用な商品を開発していくことを目的としています。

■プロジェクト第一弾への取り組み

甘酒は“飲む点滴”とも言われ、ビタミンB群やアミノ酸などが豊富に含まれています。近年は健康・美容効果についてメディアで数多く取り上げられたことから、日常的に甘酒を取り入れる生活者が増えてきました。白鶴はブーム以前から甘酒の良さに着目しており、様々なアプローチを進めてきました。

一方、腸内環境への注目が高まる中、乳酸菌を含んだ様々な食品が発売されており、生活者にとって乳酸菌がより身近なものとなりました。日東薬品は乳酸菌のエキスパートとして数多くの医薬品を製造販売する一方、大手食品メーカーとの開発した乳酸菌入りチョコレートは市場で大きな話題となりました。

それぞれのカテゴリーにおける両社の強みを活かし、プロジェクト第一弾として「白鶴 乳酸菌の入った甘酒」を発売します。

■商品概要

商品名：白鶴 乳酸菌の入った甘酒
容量：190g
原材料：糖類（砂糖、粉飴）、米こうじ、米、
蜂蜜、乳酸菌（殺菌体）／香料、酸味料
アルコール分：0%
価格：オープン価格



■商品特性

- ・乳酸菌 100 億個配合
乳酸菌（日東薬品 NOSTER®ブランド「フェカリス菌 NT 株」）を 1 缶に 100 億個配合しました。
美容や健康に良いと言われている乳酸菌と麹菌を手軽に摂ることができます。
- ・アルコール 0%
酒粕不使用のノンアルコールタイプなので、お子様や妊娠・授乳中の方でもお楽しみいただけます。
朝食や運転中等、シーンを選ばずに飲むことができます。
- ・やさしいヨーグルト風味
子供の頃から親しみのあるヨーグルト風味で、甘酒が初めての方でも飲みやすい味わいです。
- ・冷やしても温めてもおいしい
夏は冷やしてお楽しみください。

※NOSTER(ノステル)とは

・微生物の研究から食品・バイオ医薬品を創製し、人類の未来への貢献を目指す、日東薬品のグローバルバイオブランドです。

・NOSTERブランドの食品原料として、乳酸菌を含む7種類のプロバイオティクス(生菌)と、本品にも使用されている「フェカリス菌 NT株プレバイオ100」を含む3種類のプレバイオティクス(殺菌体)を展開しています。

(“Noster”は、ラテン語で「私たちの」を意味し、製品をつくる人、使う人、見守る人など、NOSTERに関わるすべての人に寄り添う「私たちのための製品」でありたいという、日東薬品の願いが込められています。)



■日東薬品工業(株) 会社概要

代表取締役社長：北尾 哲郎

設立：1947年6月25日

資本金：4,800万円

本社：京都府向日市上植野町南開 35-3

事業内容：医薬品の研究開発、製造販売、機能性食品の研究開発

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号

TEL：078-856-7190

白鶴ホームページ：<http://www.hakutsuru.co.jp/customer/>