



平成28年10月5日

各位

会社名 養命酒製造株式会社
代表者名 代表取締役社長 塩澤 太朗
(コード番号 2540 東証・名証 第1部)

こだわりのハーブで、日本の食卓を彩る。 「HER HERBS (ハー・ハーブス) ホットワイン」新発売のお知らせ

養命酒製造株式会社(本店:東京都渋谷区 代表取締役社長 塩澤太朗)は、ハーブを漬け込んで造るホットワイン、「HER HERBS (ハー・ハーブス) Hot wine」を平成28年11月1日(火)より全国で新発売いたします。



「HER HERBS Hot wine」

掲載用画像はこちらから

http://www.yomeishu.co.jp/company/library/material/images/20161005_hhhw_sh.jpg

■ハーブを漬け込むヨーロッパの流れをくんだホットワインを、日本人の味覚に合わせました。

ヨーロッパでは、ワインにハーブを漬け込んだり煮込んだりして温めて飲む習慣があります。ドイツでは「グリューワイン」、フランスでは「ヴァン・ショー」と呼ばれるもので、家庭で手作りすることも珍しくありません。ハーブとお酒を組み合わせた、カラダに嬉しい文化のひとつです。

近年、日本でもホットワインを楽しむことが多くなってきましたが、自分でハーブを組み合わせて楽しむという方はまだまだ少数派のようです。そこで、日本人の好みに合うようにハーブを組み合わせて漬け込んだ、ホットワインを開発しました。

養命酒製造が培ったハーブとお酒の知見を活かし、日本人の味覚に合うように13種類のハーブを厳選。赤

ワインと合わせ、甘さ控えめ、程よいハーブ感に仕上げました。普段の食事とも相性のよい味わいです。

■「薬用養命酒」製造の浸漬技術を活かしました。

13種類のハーブは各ハーブエキスのみを混ぜ込むのではなく、ハーブそのものをお酒に漬け込み成分を抽出する「合醸法（ごうじょうほう）」によりハーブの魅力を引き出しています。これは薬用養命酒の製造過程で欠かせない、アルコールに生薬の成分を抽出する製造法です。また、そのハーブも、シナモンやクローブなどのいわば定番のハーブだけでなく、カラダを温めることで有名な生姜や、ほっとリラックスできるカモミールなどを組み合わせました。養命酒製造ならではのこだわりのハーブワインです。

■ココロとカラダを“ほっと”させるひとときを。

このワインは、温めることで香りが開き、味わいが豊かになります。ココロにもカラダにも嬉しいハーブの組み合わせを、お食事と一緒に美味しくお楽しみいただけます。

ハーブとワインを一緒に楽しめるホットワインは、日本の食文化とお酒文化の発展にも寄与できるお酒です。「HER HERBS Hot wine」も、その一翼を担っていきたく思います。

【商品概要】

(1) 商品名	HER HERBS Hot wine
(2) コンセプト	ココロとカラダに“ほっと” やすらぐひとときを。 こだわりのハーブで、食事とも楽しめるホットワイン。
(3) アルコール分	10%
(4) 原材料名	ぶどう果汁（カベルネソーヴィニヨン）、アロニア果汁、オレンジ果汁、生姜、キャロブ、ブラックペッパー、エルダーフラワー、スターアニス、シナモン、クローブ、カルダモン、エキナセア、花椒、カモミール、レモングラス、チンピ、果実酒、醸造アルコール、ショ糖、ブドウ糖、酸味料、酸化防止剤（亜硫酸塩）
(5) 品目	甘味果実酒
(6) 容量・容器	500ml・瓶
(7) ケース入数	12本
(8) 価格	オープン価格（参考小売価格 1本 898円・税別）
(9) 発売日・地域	平成28年11月1日（火）・全国

「HER HERBS Hot wine」ホームページ：<http://www.yomeishu.co.jp/herherbs/hotwine/>

【お問い合わせ先】

養命酒製造株式会社 マーケティング部

商品開発担当：日渡 久人（ひわたし ひさと） TEL 03-3462-8131

プロモーション担当：今鉢 和宏（いまほこ かずひろ） TEL 03-3462-8223