

## 「パインアメサワー」を期間限定で再発売します！

三菱食品株式会社(東京都文京区)は、5月17日(火)よりパイン株式会社の「パインアメ」とコラボした「パインアメサワー」350mlを全国で期間限定再発売します。



### <開発背景>

日常の一コマに“たのしさを生み出す缶チューハイ”を作りたい！という想いから、「パインアメ」とのコラボ商品を開発しました。「パインアメ」は昭和26年当時、高級品であったパイナップル缶詰のパイナップルの味と形、美味しさをそのままキャンディとして再現し幅広く生活者に楽しんでいただくために商品化したアメです。発売から70年以上、お子様からシルバー層まで愛され続けています。

ロングセラー商品の強みを持ちながら、アメから離れた話題作りとして異業種メーカーとのコラボにも積極的に取組まれている同社なら、弊社の“たのしさを生み出す缶チューハイ”を作りたいという想いに共感いただけるのではないかとお声掛した事がきっかけで2019年に発売に至り、現在まで毎年夏季限定で発売。ご好評につき、今年で発売4年目となります！！



### <商品の特長>

面白い！懐かしい！幅広いチューハイファン層が楽しめるコラボチューハイ。パインアメの甘酸っぱくてジューシーな味わいを連想させる香りと、シュワシュワはじける炭酸の爽快感、人工甘味料不使用でスッキリとした甘さが特長です。コラボブランドの美味しさを活かしながらアルコール飲料としての美味しさを追及し、飲んでみたい！写真に撮りたい！と思わせる遊び心のあるパッケージを目指しました。

## <こだわり POINT>

### 甘酸っぱさを再現するためにまず始めたのはベースづくり。

パイナップルの甘酸っぱくてジューシーな味わいと、味の立体感を再現するため、精製工程で取って梅の香味を抑えた梅酒を使用して、パイナップル果汁を前面に出したベースをつくりました。

ベースのアルコールは、和歌山県産南高梅を100%使用した本格梅酒を使用。梅酒の基となる原料は、新鮮で大粒の「和歌山県産南高梅」。長年の経験と技術によりつくられた高品質な梅が採用されています。



### 2種類のパイナップルフレーバーを独自にブレンド。

パイナップル本来の持つ、ふわっとしたエステル香を再現する為、2種類のパイナップルフレーバーを使用。ブランデーのような、トップで甘い香りがほのかに漂う熟成香と、ヨーグルトに似たラクトン系の甘酸っぱい香りのパイナップルフレーバーをブレンドしています。

2種類のパイナップルフレーバーは梅酒の持つ複雑な甘みとよく馴染み、そこに梅由来のやさしい酸味が隠し味となって、味にまとまりが生まれています。



## <おすすめの飲用シーン>



## <商品概要>

- 商品名 : パイナップルサワー
- 発売日 : 2022年5月17日(火) (期間限定)
- 発売エリア : 全国
- 酒類 : リキュール(発泡性)①
- アルコール度数 : 4%
- 果汁量 : 2%
- 容量 : 350ml
- 希望小売価格 : OPEN

