

大阪発祥の甘酸っぱくてジューシーな“パイナム”がお酒になりました！

## 「パイナムサワー」新発売

2019年7月16日(火)販売開始

三菱食品株式会社(東京都大田区)は、7月16日(火)より(株)パイナムの「パイナム」とコラボレーションした「パイナムサワー」を全国の店舗で発売いたします。

### <開発背景>

仕事や家事の終わりに一息つきたい。仲間が集まるときやSNSで話題を提供したい。そんな日常の一コマに“楽しさを生み出す缶のサワー”を作りたいという思いから、「パイナム」とのコラボ商品を開発致しました。

「パイナム」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頂くために商品化したお子様からシルバー層まで70年近く愛され続けた伝統あるアメです。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商品なら、弊社の“楽しさを生み出す缶のサワー”を作りたいという思いに共感頂けるのではないかとお声掛けさせて頂いた事がきっかけで今回の発売に至りました。



### <商品概要>

- 商品名 : パイナムサワー
- 発売日 : 2019年7月16日(火)
- 販売エリア : 全国
- 希望小売価格 : OPEN
- 内容量 : 350ml
- アルコール度数 : 4%
- 果汁含有率 : パイナップル果汁2%



面白い！懐かしい！幅広いサワーファン層が楽しめるコラボサワー。

パイナム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と人工甘味料不使用でスッキリとした甘さが特徴です。

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う遊び心のあるパッケージを目指しました。

<パインアメサワーのこだわり>

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。

パインアメ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。

パインアメ本来の持つ、ふわ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。

<パインアメサワー飲用シーン>

