

中華料理に相性抜群！ “紹興酒のソーダ割のお酒” 「ニイハオハイボール」が新発売！

三菱食品株式会社(東京都文京区)は、7月11日(火)より「ニイハオハイボール」350mlを新発売します。



<開発背景>

RTD市場は、アルコール度数やフレーバーの多様性があり、酒類全体の中で、高成長が続いているカテゴリーです。RTD市場のうち、昨今のハイボール市場では、ウイスキー以外のハイボールも定着してきました。

一方、食品市場では、家庭用に中華メニューが定着し、中華メニュー専用合せ調味食品市場は、増加傾向で推移しています。メディアで町中華・ガチ中華が取り上げられるようになり、「中華」への注目は依然として高い状況です。

現在市場で伸長している「ハイボール」と「中華」という2つのキーワードに注目し、当社では中華料理に合う「紹興酒入りのハイボール」を開発しました。紹興酒のソーダ割は、中華料理店ではメニューにみられますが、市販商品では珍しい、新しい切り口のお酒です！

<商品の特長>

① 中華料理を中心とした“食事に合う味わい”

すっきりした味わいで飲みやすい食中酒です。5年熟成紹興酒を使用し、紹興酒ならではの味わいを、しっかり楽しめます。中華料理メニューだけでなく、辛味が感じられるメニューや油で揚げた料理にもおすすめです。(韓国料理/アジア料理/天ぷら/揚げ物など)

②紹興酒の新しい飲み方である「紹興酒のソーダ割」

紹興酒を“ソーダ割にする”という、これまでにない新しい飲み方を提案したお酒です。

ソーダ割にすることで、紹興酒らしさはありながらも、紹興酒は苦手…という方や紹興酒を飲んだことがない方にも、飲みやすく、なじみやすい味わいに仕上がっています。

③手に取りたくなる斬新なパッケージデザイン

中華料理人・中華鍋のイラストから”中華料理に合う“世界観を表現しました。

表面はカタカナ表記で「ニイハオハイボール」、裏面は漢字表記で「你好ハイボール」、2パターンで商品名を表しています。



<補足：紹興酒とは>

紹興酒（しょうこうしゅ）はもち米と中華人民共和国の浙江省紹興市の鑑湖の湧水を使って醸造し、3年以上の貯蔵熟成期間を経た黄酒のこと。

黄酒を長期熟成させたものは、老酒（ラオチュウ）と呼ばれます。

<商品概要>

- 商品名 : ニイハオハイボール
- 発売日 : 2023年7月11日(火) (全国発売)
- 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 : 5%
- 容量 : 350ml
- 希望小売価格 : OPEN



表

裏