

氷の入ったグラスに注ぐだけ！！ 町中華を盛り上げる“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、9月19日(火)より業務用専用商品「ニイハオハイボール」300ml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。

7月11日に発売しました市販用商品に続き、料飲店専用商品として、瓶入り商品を発売致します。中華料理店はもちろん、紹興酒の取り扱いのない居酒屋などでも手軽に楽しんで頂ける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あ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紹興酒の新たな楽しみ方「紹興酒のソーダ割」

紹興酒を“ソーダ割にする”という、あまり馴染みの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オペレーションの軽減化を実現。

ニイハオハイボールはソーダ割の状態で瓶に入っているため、炭酸で割る必要はありません。ご注文を頂いたら、氷の入ったグラスに注ぐだけで提供可能です。1本でグラス約2杯分取れますので、時短オペレーションにも繋がります。



<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9月19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 : 300ml

