

2012年12月12日



お米のおいしさを味わえる炭酸飲料

「米づくり～特撰仕込み～」

12月24日より全国で新発売

～「フード・アクション・ニッポン」に参画し、お米の消費拡大をサポート～

JT（本社：東京都港区、社長：小泉 光臣）は、国産米の米粉・米麴糖化液（※1）を使用した炭酸飲料「米づくり～特撰仕込み～」を12月24日より全国で新発売します。

● 米麴に「山田錦」を使用し、天然水で仕上げた「米づくり～特撰仕込み～」

米づくりシリーズは、2009年秋の「米づくり」発売以来、お米の甘みとさわやかな味わいで大変ご好評いただいております。シリーズ第5弾の今回は、お米のまろやかさをさらに引き出した「米づくり～特撰仕込み～」として全国で発売いたします。

「米づくり～特撰仕込み～」は、清酒メーカー大関株式会社協力のもと、国産米の米粉・米麴糖化液を使用し、お米本来のおいしさと、乳素材を合わせたコクのある味わいを楽しめるお米の炭酸飲料です。

今回は、米麴に酒米の王様「山田錦」を使用し麴の旨みを引き出すとともに、天然水でまろやかな味わいに仕上げました。

パッケージは、鮮やかなターコイズブルーに、クリスマスやお正月などイベントの多いこの季節に合わせ赤と金と黒でプレミアム感を演出しました。また、梅や桜のモチーフで和テイストを取り入れたデザインに仕上げています。

● 「フード・アクション・ニッポン」に参画し、お米の消費拡大をサポート

JTは、「フード・アクション・ニッポン」（※2）に推進パートナーとして参画しており、「米づくり～特撰仕込み～」を通じ、お米の新しい可能性を提案するとともに、今後もお米の消費拡大をサポートしてまいります。

なお、この度、フード・アクション・ニッポンアワード2012にて、当社が取り組んだ「国産の米粉、米麴、果実を活用した清涼飲料水の開発、販売」が商品部門において評価され、参加335社中10社に贈られた部門優秀賞を獲得しました。

（※1） 米粉・米麴糖化液は、米粉と米麴に酵素を加え米のでんぷんを糖化させた液体です。

（※2） 「フード・アクション・ニッポン」は、日本の食を次の世代に残し、創るために、消費者・企業・団体・行政等が一体となって推進する、食料自給率向上に向けた国民運動です。



商品概要は以下のとおりです

商品名	容量	希望小売価格 (消費税別)	発売日
米づくり～特撰仕込み～	410ml ペットボトル	140円	12月24日

お客様からの当商品に関する問い合わせ先

ジェイティ飲料株式会社
お客様相談室
0120-223-622

<ホームページアドレス>

<http://www.jti.co.jp/softdrink/>

<FOOD ACTION NIPPON ホームページアドレス>

<http://syokuryo.jp/index.html>

■「フード・アクション・ニッポンアワード(*) 2012」商品部門 優秀賞を受賞

JT は、『国産の米粉、米麴、果実を活用した清涼飲料水の開発、販売』の取り組みで、フード・アクション・ニッポンアワード 2012 (主催：フード・アクション・ニッポンアワード 2012 実行委員会、共催：農林水産省) 商品部門において優秀賞を受賞しました。



本取り組みは、米の可能性や、日本のさまざまな果実を活用した清涼飲料水を開発・販売することで国産素材の素晴らしさを再認識してもらい、食料自給率向上に貢献するものです。国産米の米粉に国産米の米麴を加えた「米粉、米麴糖化液」を使用した「米づくり まろやか仕込み」、国産の夏みかんを使用した「ひんやり夏みかんゼリー」など、国産素材の有効活用が認められました。

今後も JT は、さまざまな国産素材を有効活用し、素材のよさをアピールすることで日本の農業を応援していきます。



(*) フード・アクション・ニッポンアワードは、国産農産物の消費拡大の取り組み「フード・アクション・ニッポン」の展開の一環として創設され、食料自給率向上に寄与する事業者・団体等の取り組みを一般から広く募集し、優れた取り組みを表彰することにより、食料自給率向上に向けた活動を広く社会に浸透させ、私たちの未来や子供たちが安心しておいしく食べていける社会の実現をめざすものです。