

SUNTORY

NEWS RELEASE – No.14331 (2023.2.28)

「-196℃ 瞬間凍結」 2種新発売

— 進化した“-196℃製法”で、食事に合う甘くない味わいと
“しっかりとした果実感”を両立 —



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

サントリー（株）は、「-196℃ 瞬間凍結〈無糖レモン〉」「-196℃ 瞬間凍結〈ウメ〉」を3月28日（火）より新発売します。

「-196℃」は、2005年の発売以来、市場やお客様の嗜好の変化にあわせて新しい価値を提供し、お客様の日常に寄り添い続ける缶チューハイとしてご支持いただいているロングセラーブランドです。

近年、ライフスタイルの変化により、お客様が缶チューハイに求めることが多様化し、特に“食事に合うこと・リフレッシュできること”への期待が高まっています。今回は、当社独自技術である“-196℃製法”をさらに進化させ、甘くないのに果実本来の“しっかりとした果実感”をお楽しみいただける「-196℃ 瞬間凍結」シリーズ2種を新発売します。また発売に合わせ、TV-CMやWEB広告なども投入。積極的なマーケティング活動を展開し、お客様との接点拡大を図ります。

●中味について

当社独自の“-196℃製法”をさらに進化させ、皮や種に含まれる果実本来のうまみや複雑味を今まで以上に引き出した“しっかりとした果実感”が特長です。

「-196℃ 瞬間凍結〈無糖レモン〉」

従来よりも低度数のウオツカに-196℃で瞬間凍結・粉碎したレモンを浸漬することで、レモンの果皮につまった味わいまでじっくり抽出しました。無糖で食事に合うだけでなく、レモンそのもののおいしさを味わえる中味を目指しました。

「-196℃ 瞬間凍結〈ウメ〉」

従来よりも低度数のウオツカに-196℃で瞬間凍結・粉碎した梅を浸漬することで、種からも梅の味わいをじっくり抽出しました。甘くないすっきりとした味わいで食事に合うだけでなく、梅の複雑な味わいを感じられる中味を目指しました。

●パッケージについて

パッケージ全体で、“瞬間凍結”による冷涼感を表現しました。中央に描いた凍った果実、甘くない味わいと果実本来のおいしさを訴求するとともに、本製品から順次展開していくグローバルロゴのモチーフを中央に配し、新シリーズの登場を訴求しています。

— 記 —

▼商品概要

商品名	容量	希望小売価格 (税別)	アルコール 度数
-196℃ 瞬間凍結 〈無糖レモン〉	350ml	148円	6%
	500ml	200円	
同 〈ウメ〉	350ml	148円	5%
	500ml	200円	

※価格は販売店の自主的な価格設定を拘束するものではありません

▼発売期日 2023年3月28日(火)

▼発売地域 全国

▼品 目

「-196℃ 瞬間凍結〈無糖レモン〉」 スピリッツ

「-196℃ 瞬間凍結〈ウメ〉」 リキュール

▼「-196℃」ホームページ

<https://www.suntory.co.jp/rtd/196/>

▽本件に関するお客様からの問い合わせ先

サントリーお客様センター <https://www.suntory.co.jp/customer/>

以 上

水と生きる SUNTORY

「水と生きる」は、私たちがお客様や社会と交わす約束です。
貴重な水を守り、水を育む自然環境を次世代につなぐこと。商品やサービスを通じて人々の心を潤すこと。
水のように柔軟に力強く新たな価値創造に挑戦すること。
これらの約束を果たすため、私たちは様々な活動に取り組んでいます。