



2020年3月4日
ネスレ日本株式会社

輸出が困難な銘酒「ヨーグルト酒」の知られざる魅力を世界へ発信！ 「キットカット ミニ ヨーグルト酒」3月16日(月)発売 中田英寿プロデュース第4弾は宮城県・新澤醸造店とのコラボ製品

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO 高岡 浩三)は、国内のお土産需要や訪日外国人観光客によるインバウンド需要の獲得強化に向けて、中田英寿氏プロデュースのもと、宮城県・新澤醸造店の銘酒「超濃厚ジャージーヨーグルト酒」の粉末酒を使用した「キットカット ミニ ヨーグルト酒」を3月16日(月)に全国発売します。



過去累計 400 種・常時 40 種類超の豊富なフレーバーを展開する日本の「キットカット」は、“メイドインジャパン キットカット”とも呼ばれ、国内外から好評を博しています。中でも、日本の伝統産業の魅力を世界に広める活動に注力し、全国約400酒蔵を巡った中田英寿氏とコラボレーションした酒シリーズ「キットカット ミニ 日本酒 満寿泉」、「キットカット ミニ 梅酒 鶴梅」、「キットカット ミニ 柚子酒 美丈夫」*は、約 20 種あるご当地土産シリーズの中でも売上が上位の人気製品です。また、これらの製品を通して、酒蔵のある富山県、和歌山県、高知県の地域の魅力の発信に貢献しています。

プロデュース第 4 弾となる製品を開発するにあたり、中田氏が今回着目したのは、東日本大震災からの復興に向けた主力製品として宮城県・新澤醸造店が販売する「超濃厚ジャージーヨーグルト酒」。「ヨーグルト酒」は賞味期限が短い上、品質保持の観点から冷蔵状態(5 度以下)で輸送を行う必要があるため、日本国内での販売場所が限定され、海外への輸出は困難な希少価値の高いお酒です。

一般的な乳牛としてよく知られているホルスタイン種と比べ、イギリス王室ご用達のミルクのために品種改良された「ジャージー牛」からとれる乳量は少なく、その味わいは濃厚です。そんな貴重な「ジャージー牛乳」で作られたヨーグルトと日本酒が原材料となる、「超濃厚ジャージーヨーグルト酒」の粉末酒を使用した「キットカット ミニ ヨーグルト酒」は、ヨーグルト酒の乳酸菌が作り出す爽やかな酸味と濃厚なコクが特長です。

世界 100 ヶ国以上で展開され、世界的に認知度が高い「キットカット」とのコラボ製品を通じて、「ヨーグルト酒」の魅力と日本酒の新たな可能性を世界に向けて発信します。

*「キットカット 日本酒 満寿泉」(2017 年 9 月発売)は、富山県・枳田酒造の銘酒の粉末酒を使用。
「キットカット 梅酒 鶴梅」(2018 年 9 月発売)は、和歌山県・平和酒造の銘酒をベースとした粉末酒を使用。
「キットカット 柚子酒 美丈夫」(2019 年 9 月発売)は、高知県・濱川商店の銘酒をベースとした粉末酒を使用。

■商品概要

製品名	内容量	希望小売 価格(税抜)	販売場所	発売日	種類別名称
キットカット ミニ ヨーグルト酒	9枚	700円	・全国のお土産店 ・「キットカット ギフトショップ」 (りんくうプレミアム・アウトレット内)	3月16日(月)	準チョコレート

ヨーグルト酒香料使用

パッケージのこだわり:

ジャージー牛が青空の下で牧草を食べている風景と、ヨーグルトの清涼感やコクを表現した鮮やかな水色のパッケージの中央には、「固く結ばれた絆」、「運命向上」といった意味を持つ、金の「梅結び」があしらわれた酒瓶を配置しています。また、海外からの観光客を意識して日本土産として満足していただける高級感溢れるデザインに仕上げたほか、他の酒シリーズ3品と並べた時の配色も意識しています。

■中田英寿氏コメント

日本酒から始まり、梅酒、柚子酒に続く第4弾では、まだ世界に知られていない日本のお酒の新たな可能性を知ってもらいたいという想いで、宮城県の新澤醸造店が造る「超濃厚ジャージーヨーグルト酒」を選びました。「超濃厚ジャージーヨーグルト酒」はヨーグルトの渋みと甘み、日本酒のさっぱりしたキレのバランスが絶妙で、いつ、だれが飲んでも美味しい、日本が誇るお酒です。チョコレートの甘みと「ヨーグルト酒」の苦みや渋みが合わさり、「ヨーグルト」ではなく、しっかりと「ヨーグルト酒」を感じる華やかな味を再現できたと思います。「超濃厚ヨーグルト酒」は輸送中に発酵が進み瓶が爆発してしまう恐れがあるため、現段階では、国内で温度を5度以下に保って輸送ができる場所にしか流通されていません。その美味しさを世界に届けられていない現状があるからこそ、「キットカット」を通じて「超濃厚ヨーグルト酒」というお酒の存在、さらには、日本酒の新たな可能性を世界の人にも知ってもらいたいです。

■新澤醸造店・新澤^{いわお}巖夫社長コメント

地元のものを使ってお酒を醸したいという気持ちと、ジャージー牛を育てている方との素敵な出会いが重なり、2010年「超濃厚ジャージーヨーグルト酒」が誕生しました。震災直後、蔵にお越しいただいた中田さんにヨーグルト酒を絶賛していただいたこともあり、「超濃厚ジャージーヨーグルト酒」を復興のための主力商品にしていこうと決意しました。宮城県の一つの蔵の一つの商品を見つけていただき、商品化してくださることは非常に光栄に感じておりますし、それにふさわしい蔵になろうと、改めて身が引き締まる思いです。度重なる試作を経て完成した「キットカット ミニ ヨーグルト酒」は華やかさがあり、また一方で苦みや渋みもうまく表現されており、「ヨーグルト」ではなく、しっかりと「ヨーグルト酒」を感じる仕上がりになりました。管理が難しく、現状では輸出ができない「ヨーグルト酒」だからこそ、「キットカット ミニ ヨーグルト酒」を通じて、世界中の方々に楽しんでいただきたいと思います。

参考資料

■新澤醸造店

明治6年(1873)創業。地元で親しまれてきた「愛宕の松」は、『荒城の月』の詩人・土井晩翠が「館山の頂開く酒むしろ愛宕の松の薫いみじく」と詠むほど愛飲したという。平成12年(2000)に新澤巖夫現社長が宮城県最年少の杜氏に就任。翌年には特約店限定の新銘柄「伯楽星」を発表。東日本大震災後は製造蔵を川崎町に移転、全壊した本社も平成25年8月に再建を果たした。

■「超濃厚ジャージーヨーグルト酒」

宮城県限定で牛乳の販売をしている大崎市田尻(たじり)産ハートフルジャージー牛乳をふんだんに利用したヨーグルトリキュール。乳脂肪が5%前後、無脂固形分が9%以上と高く、濃厚でクリーミーな味わいが特長です。ロックでお召し上がりいただくか、紅茶のお酒と共にミルクティー風味でお楽しみいただく飲み方がおすすめです。

