

SUNTORY

NEWS RELEASE – No.14097 (2022.3.1)

クラフトイチキューロク 「CRAFT-196°C」3種新発売

— 独自のこだわり原料酒と「つくり手のアイデア」で、
果実の特長が引き立つ美味しさに仕上げた新シリーズが登場 —



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。

サントリースピリッツ（株）は、「クラフトイチキューロク」
「CRAFT-196°C〈ひきたつレモン〉」
「CRAFT-196°C〈ひきたつみかん〉」「CRAFT-196°C〈ひきたつりんご〉」を3月29日（火）から全国で新発売します。

「-196°C」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、家庭での飲酒時間の増加など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、特に味わい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°C製法”による果実浸漬酒に加え、独自のこだわり原料酒を使用し、「つくり手のアイデア」で果実の特長を引き立たせた「CRAFT-196°C」シリーズ3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”による果実の浸漬酒に加え、当社独自の原料酒と「つくり手のアイデア」で果実の特長を引き立たせました。

「CRAFT-196℃〈ひきたつレモン〉

“-196℃製法”によるレモン浸漬酒に、ジューシーな香りと果実を感じさせる当社独自のレモンピール蒸溜酒を加えました。レモンの華やかな香りが広がります。

「CRAFT-196℃〈ひきたつみかん〉

“-196℃製法”によるみかん浸漬酒に、厚みのある複雑な味わいを感じさせる当社独自のオレンジピール蒸溜酒を加えました。みかんの心地よい甘さと香りを引き立たせ、果実を感じる味わいに仕上げました。

「CRAFT-196℃〈ひきたつりんご〉

“-196℃製法”によるりんご浸漬酒に、当社独自のホワイトブランデーを加えました。りんごの芳醇な香りとすっきりした飲み口を楽しめ、果肉を食べているような果実感あふれる味わいにしました。

●パッケージについて

鮮やかな市松模様で果実チューハイらしい明るさや楽しさを伝えるとともに、つくり手がめぐるせた思いやものづくりのこだわりを、缶上部のポットスチルのイラストや缶表面をざらざらとした手触りにすることで表現しました。中央に配した商品名は、つくり手の思いや温かさ、品質感を表現するために、「クラフトイチキューロクCRAFT-196℃」としました。

— 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
<small>クラフトイチキューロク</small> CRAFT-196℃ 〈ひきたつレモン〉	350ml	149円	7%
	500ml	203円	
同 〈ひきたつみかん〉	350ml	149円	
	500ml	203円	
同 〈ひきたつりんご〉	350ml	149円	6%
	500ml	203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 2022年3月29日(火)

▼発売地域 全国

▼品目 リキュール

▼「-196℃」ホームページ
<https://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