

「-196°C 瞬間凍結〈無糖グレープフルーツ〉」 新発売

- 「-196°C 瞬間凍結」シリーズから新定番登場 —
- 「同〈無糖レモン〉」「同〈ウメ〉」もリニューアル新発売 —



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°C 瞬間凍結〈無糖グレープフルーツ〉」を10月17日（火）から全国で新発売します。また、「同〈無糖レモン〉」「同〈ウメ〉※1」を8月上旬以降順次、全国でリニューアル新発売します。

※1 パッケージリニューアルのみ。中味は変更なし。

「-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、お客様が缶チューハイに求めることのうち“食事に合うこと”への期待が高まっています。そこで2023年3月に、当社独自技術である“-196°C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°C 瞬間凍結」シリーズ2種を新発売しました。お客様からは、食事に合う味わいにご好評をいただいています。

今回、「-196°C 瞬間凍結〈無糖グレープフルーツ〉」を発売するとともに、「同〈無糖レモン〉」「同〈ウメ〉」をリニューアルします。さらに、ご好評いただいている「同〈無糖レモン〉」の350ml 6缶パックを10月17日（火）に発売することで、同ブランドのさらなるファン拡大を図ります。

●中味について

「-196°C 瞬間凍結〈無糖グレープフルーツ〉」

低度数のウォツカに-196°Cで瞬間凍結・粉碎したグレープフルーツを浸漬することで、グレープフルーツの果皮につまつ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、グレープフルーツそのもののおいしさを味わえる中味を目指しました。

「同〈無糖レモン〉」

レモン浸漬酒の配合バランスを見直し、よりレモンの果実感を感じられる中味を目指しました。

●パッケージについて

缶上部に大きく描いた凍った果実と、“無糖※2”や“糖類50%カット※3”などの文言で、それぞれの商品特長を分かりやすく訴求しています。

※2 食品表示基準に基づき、100mlあたり0.5g未満を「糖類ゼロ」としています

※3 当社チューハイ（糖類ゼロ以外）平均値比

—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°C 瞬間凍結 〈無糖グレープフルーツ〉	350ml	148円	6%
	500ml	200円	
同〈無糖レモン〉	350ml	148円	5%
	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10月17日（火）

「-196°C 瞬間凍結 〈無糖グレープフルーツ〉」

2023年8月上旬以降順次

「同 〈無糖レモン〉」

「同 〈ウメ〉」

▼発売地域 全国

▼品 目

「-196°C 瞬間凍結 〈無糖グレープフルーツ〉」	スピリッツ
「同 〈無糖レモン〉」	
「同 〈ウメ〉」	リキュール

▼「-196°C」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

自然と水の恵みに生かされる企業として、貴重な水資源を守ること。

さまざまな企業活動を通じて社会に潤いをもたらし、社会にとっての水であること。

社員一人ひとりが水のように自在にしなやかに挑戦できる会社であること。

「人間の生命（いのち）の輝き」をめざす想いを、「水」に託して伝えるメッセージです。