

“果物がおいしいチューハイ”「－196」3種新発売

— 果物のおいしさを追求した新スタンダードチューハイ —



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〈レモン〉」「同〈シャインマスカット〉」「同〈白桃〉」を7月29日（火）から全国で新発売します。

「－196」は、2005年発売のロングセラーブランドで、当社独自の“－196°C製法”を使用しています。時代と共にお客様のニーズに寄り添いながら、RTD市場の成長を牽引してきました。

今回は、“果物がおいしいチューハイ”として「－196」から新定番3種を発売します。当社は、今の時代の新スタンダードチューハイを目指し、約2年間にわたる調査^{*1}や参与観察^{*2}で得られた「もっと果物の味を楽しみたい」「シンプルでわかりやすいものを求めている」といったRTDへのお客様のニーズを基に開発を進めてきました。

本商品の発売を通じて、今の時代の新スタンダードチューハイを確立し、RTD市場のさらなる牽引を目指します。

※1 グループインタビュー・デブスインタビュー、WEB調査で延べ2,300名超の消費者調査を実施

※2 調査者が対象の集団やコミュニティに実際に参加し、その中の行動や文化、相互作用などの情報を収集する調査手法

●中味について

中味は、当社独自の“-196°C製法”による浸漬酒を使用し、当社ならではのブレンド技術によって、“朝摘みした果物のようなみずみずしい味わい”を実現しました。“果物を食べた瞬間”を連想させるようなおいしさをお楽しみいただけます。

●パッケージについて

パッケージは、晴れわたる青空をイメージした背景に、みずみずしい果物のイラストと「-196」のロゴを中心堂々と配し、シンプルかつ直感的においしそうであることが伝わるデザインを目指しました。また、裏面や側面に「-196」というブランド名の由来や製法を描くことで、中味の特長をわかりやすくお伝えしています。

●中味開発担当者のコメント

サントリー（株）スピリッツ・ワイン開發生産本部

スピリッツ・ワイン商品開発研究部 成瀬 祐里



「-196」ブランドの強みである“-196°C製法”による浸漬酒を軸として、果物を食べた時のおいしさと嬉しさをそのまま感じられる商品の開発に挑戦しました。果物を試食し体感した、香りと味わいの移り変わりに注目。複数の開発者の知見を集結し、新鮮な果物を食べた時のみずみずしさと心地よい余韻を実現できました。ぜひお楽しみください。

— 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
イチキューログ -196 〈レモン〉	350ml	159円	5%
	500ml	216円	
同 〈シャインマスカット〉	350ml	159円	5%
	500ml	216円	
同 〈白桃〉	350ml	159円	5%
	500ml	216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 2025年7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://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。