

イチキューロク  
「ー196無糖〈パイナップル&マンゴー〉」  
期間限定新発売

ー 定番3種もリニューアル新発売 ー



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、イチキューロク「ー196無糖〈パイナップル&マンゴー〉」を2026年1月27日（火）から全国で期間限定新発売します。また、定番3種の「同〈ダブルレモン〉」「同〈アセロラダブル〉」「同〈ダブルシークワーサー〉」を2025年11月中旬以降順次、全国でリニューアル新発売※<sup>1</sup>します。

※1 〈アセロラダブル〉〈ダブルシークワーサー〉はパッケージリニューアルのみ

「ー196」は、2005年発売のロングセラーブランドで、当社独自の“ー196℃製法”を使用しています。なかでも「ー196無糖」シリーズは、無糖でありながら果実本来の味わいをすっきりとした後味で楽しめる中味に高い評価をいただき、1～9月の販売数量は対前年150%と極めて好調に推移しています。

今回は、〈パイナップル&マンゴー〉を限定発売するとともに、定番3種をリニューアル新発売することで、同ブランドのさらなるファン拡大を図ります。

●「－１９６無糖〈パイナップル&マンゴー〉」について

中味は、当社独自の“－１９６℃製法”によるパイナップルとマンゴーの浸漬酒に加え、パイナップル果汁を使用しました。華やかなパイナップルの香りとマンゴーの濃厚な果実感を、無糖ならではのすっきりとした後味でお楽しみいただけます。パッケージは、無糖チューハイらしいすっきりとした味わいや爽快感を、果実をイメージしたカラーで表現しました。また、缶上部に大きく配した果実のイラストや「無糖」の文言によって中味の特長を、「果実１００％浸漬酒使用※２」のアイコンで製法へのこだわりを訴求しています。

※２ パイナップル・マンゴー浸漬酒に使用する浸漬果実素材の割合

●定番３種について

中味は、当社独自の“－１９６℃製法”による浸漬酒や果汁を使用し、しっかりとした果実感をお楽しみいただけます。〈ダブルレモン〉は、レモン浸漬酒の配合を見直すことで、果実感と心地よい余韻を味わえる満足感の高い中味に仕上げました。パッケージは、無糖チューハイらしいすっきりとした味わいや爽快感を、フレーバーごとに象徴的なカラーで表現しました。また、缶上部に大きく配した果実のイラストや「無糖」の文言によって中味の特長を、「果実１００％浸漬酒使用※３」のアイコンで製法へのこだわりを訴求しています。

※３ 浸漬酒に使用する浸漬果実素材の割合

— 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
イチキューロク －１９６無糖〈パイナップル&マンゴー〉	３５０ml	１５９円	７％
	５００ml	２１６円	
同〈ダブルレモン〉	３５０ml	１５９円	
	５００ml	２１６円	
同〈アセロラダブル〉	３５０ml	１５９円	
	５００ml	２１６円	
同〈ダブルシークワサー〉	３５０ml	１５９円	
	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・発売地域

2025年11月中旬以降順次・全国

「-196 無糖〈ダブルレモン〉」

「同〈アセロラダブル〉」

「同〈ダブルシークワサー〉」

2026年1月27日（火）・全国（期間限定）

「-196 無糖〈パイナップル&マンゴー〉」

▼品 目 スピリッツ

▼「-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。