

もろみ酢

スーパーフードに

泡盛4社 消費拡大へ、女性向け

泡盛製造の副産物であるもろみ酢の消費拡大を目指し、泡盛を製造・販売する4社がタッグを組み、美容や健康志向の「スーパーフード」としてもろみ酢を打ち出す新商品を開発した。もろみ酢はこれまで健康食品として中高年層を中心に消費されてきたが、パイナップルやシークワーサーなど女性が好む風味を付け、「体の中からきれいになる」アイテムとして若者へターゲット拡大を図る。

ミノ酸を豊富に含むが、「麴臭」と呼ばれる独特の香りから敬遠する人もいた。新商品はパイナップル、シークワーサー、紅麴、黒糖の4種類を開発し、それぞれの風味を生かしてまろやかでフルーティーな味わいに仕上げた。パッケージも若い女性の手に取ってもらいやすいデザインとし、沖縄スーパ

ード協会から「沖縄スーパーフード」の認定を受けた。美と健康への意識が高い、若い女性層に商品の浸透を図る狙いだ。

商品企画に携わった南島酒販の大岩迪子さんは「これまでもろみ酢を敬遠していた人からも『飲みやすい』と評価をいただいている。セレクトショップやエステサロンなどでも売れるような、女性が元気に輝く飲料として提案していきたい」と語った。

商品はいずれも2300円(税抜)。問い合わせは南島酒販☎098(882)9333。



琉球王朝時代、交配によって生まれた泡盛の製法から生まれた泡盛もろみ酢。沖縄の気候に適した果糖蜜と酵母の発酵によって造られる天然のクエン酸とアミノ酸が人々の健康をサポート。

開発は酒類卸売りの南島酒販の関連会社・ガイア物産(西原町)と崎山酒造(うるま市)、忠孝酒造(豊見城市)、ヘリオス酒造(名護市)でつくるチーム。11日に那覇市のデパートリウボウで始まった「ビューティーウィーク 世界のからだにいいモノマーケット」で販売を開始した。もろみ酢は疲労回復などの効果があるクエン酸やア

「沖縄スーパーフード」を打ち出した新しいもろみ酢をPRする南島酒販の大岩迪子さん11日、那覇市のデパートリウボウ