

「カルピス」と発酵食品で“発酵”同士のオリジナルドリンク
「CALPIS®+発酵 BLEND」
 都内 2 カ所で 6 月 30 日から期間限定販売！
 ヨーグルト/^{こうじ}糀甘酒/味噌とのブレンド 3 種類のおいしさ

アサヒ飲料株式会社

アサヒ飲料株式会社（本社 東京、社長 岸上 克彦）は、“発酵”という自然製法でつくられている「カルピス」の“おいしさ”と“健康価値”を訴求することを目的に、「カルピス」と発酵食品をブレンドしたオリジナルドリンク「CALPIS®+発酵 BLEND」（3 種類）を、6 月 30 日（金）から 7 月 9 日（日）までの期間限定で、東京・二子玉川と中目黒のカフェで販売します。

「CALPIS®+発酵 BLEND」（写真左から：味噌/^{こうじ}糀甘酒/ヨーグルト）

二子玉川店舗外観

■思いがけないおいしさを楽しめる「CALPIS®+発酵 BLEND」

「CALPIS®+発酵 BLEND」は、発酵食品である「カルピス」と、代表的な発酵食品をブレンドした、オリジナルドリンクです。発酵がもたらす“カラダにうれしいチカラ”とともに、発酵+発酵による新たなおいしさを楽しめます。

今回販売するのは、赤味噌との思いがけない出会いが生んだ芳醇な風味の「CALPIS®+味噌 BLEND」、甘酒とライムのさわやかな酸味、桃のハーモニーが口の中で広がる「CALPIS®+^{こうじ}糀甘酒 BLEND」、「カルピス」、ヨーグルト、ミカンの 3 つの異なる甘酸っぱさとナタデココの食感を楽しめる「CALPIS®+ヨーグルト BLEND」の計 3 種類（3 種類とも税込み 500 円）です。

開発段階では複数の発酵食品と「カルピス」の組み合わせにトライし、おいしさや香り、飲み心地、ビジュアルなどのポイントから 3 種類を選び抜きました。いずれも個性的な風味で、夏にぴったりの発酵+発酵ドリンクです。

6 月 30 日（金）から 7 月 9 日（日）の期間限定で、二子玉川の「NICOTAMA DAYS CAFE」、中目黒の「The Workers coffee/bar」の 2 店舗カウンターで販売します。

■当選倍率 33 倍！「カルピス」初の発酵レストラン「BISTRO de CALPIS®」をオープン

「CALPIS®+発酵 BLEND」と並行して、“発酵”をテーマにした「カルピス」のオリジナル料理を提供する、「カルピス」初のレストラン「BISTRO de CALPIS®」を6月30日（金）から7月9日（日）の期間限定でオープンします。完全招待制のレストランのため、「カルピス」のメールマガジン、SNS 等で募集を行い、3,980 人という大変多くのご応募をいただきました。その中から選考した「カルピス」ファン、120 組 240 人をお招きします。場所は中目黒の「Stall RESTAURANT」で、「カルピス」の“発酵のチカラ”を五感で楽しんでいただけるよう、オリジナル料理のフルコースで提供します※。

※募集は終了しています。



「BISTRO de CALPIS®」外観

■内モンゴルの発酵乳をヒントに生まれた「カルピス」のチカラ

約 100 年前、内モンゴルを訪れた「カルピス」の生みの親・三島海雲が長旅で体調を崩したとき、現地でもらわれた発酵乳を飲むうちに驚くほど体調が回復しました。帰国後、「この不思議なチカラで日本の国民を元気にしたい！」と、現地での経験をヒントに生み出した発酵飲料が、日本初の乳酸菌飲料「カルピス」です。「カルピス」は、良質な国産生乳を脱脂し、「カルピス菌」（乳酸菌と酵母）で丁寧に発酵させる自然な製法でつくられています。その「カルピス菌」は 1919 年（大正 8 年）の発売以来、大切に受け継がれてきました。最近の研究により、この「カルピス菌」の発酵が生み出す独自のおいしさや香りには、カラダにうれしいチカラがあることがわかってきています。



「カルピス」の製造工程（二次発酵の様子）

近年、発酵食品を積極的に取り入れるライフスタイルが注目される中で、「CALPIS®+発酵 BLEND」「BISTRO de CALPIS®」などを通して、「カルピス」の“発酵”のチカラをあらためて訴求することで、「カルピス」ブランドの健康価値浸透を目指します。

＜実施概要＞

企画名称	オリジナルドリンク「CALPIS®+発酵 BLEND」期間限定販売		
販売期間	2017年6月30日（金）～7月9日（日） ※数量限定のため売り切れになる場合があります。		
販売商品 (使用発酵食品)	「CALPIS®+味噌 BLEND」	「CALPIS®+糀甘酒 BLEND」	「CALPIS®+ヨーグルト BLEND」
	カルピス/赤味噌	カルピス/甘酒（米麴甘酒）	カルピス/ヨーグルト ナタデココ
			
販売価格	各 500 円（税込み）		
販売店舗	「NICOTAMA DAYS CAFE」 東京都世田谷区玉川 2-22-13 二子玉川駅直結 平日 07:00～23:00 土日祝 07:30～23:00		「The Workers coffee/bar」 東京都目黒区青葉台 3-18-3 1F 池尻大橋駅徒歩 8 分、中目黒駅徒歩 13 分 平日 08:00～23:00 土 10:00～23:00 日祝 10:00～22:00 ※ラストオーダーは閉店 30 分前
			

地図データ ©2017 Google, ZENRIN

※詳細はこちらからご覧ください。

「発酵 BLEND ホームページ」 <https://calpis-chikara.jp/blend/>

＜お客様からのお問い合わせ先＞

アサヒ飲料株式会社 お客様相談室： フリーダイヤル：0120-328-124 アサヒ飲料 ホームページアドレス： http://www.asahiinryo.co.jp

「カルピス」「CALPIS」は、アサヒ飲料株式会社の登録商標です。