NEWS RELEASE



マルハニチロ株式会社 コーポレートコミュニケーション部

〒135-8608 東京都江東区豊洲 3-2-20 T: 03-6833-0826 F: 03-6833-0506

2022年3月7日

~旬のフルーツのおいしさをフレッシュにお届け~ カップゼリーの新シリーズ「旬生」 2022年4月より発売開始

マルハニチロ株式会社(本社所在地:東京都江東区、代表取締役社長:池見 賢)は、国産フルーツの旬のおいしさを味わえる、カップゼリーの新シリーズ「旬生(しゅんなま)」を4月4日(月)より全国で新発売いたします。







▲4月に「愛媛県産生ひめぽん」、5月以降に「和歌山県産生八朔」「熊本県産生甘夏」を発売予定

「旬生」シリーズは、フルーツのおいしさを追求し、"旬"、"産地"、"鮮度"にこだわり、香り、食感、みずみずしさを追求した季節限定のカップゼリー新シリーズです。通常のゼリー製造とは異なり、生鮮フルーツを加熱せずに使用することで果実本来のおいしさが存分に味わえるよう仕立てました。各産地の生産者とパートナーシップを構築し、国産かつ旬のフルーツを年間通じてお届けしてまいります。

NEWS RELEASE



マルハニチロ株式会社 コーポレートコミュニケーション部

〒135-8608 東京都江東区豊洲 3-2-20 T: 03-6833-0826 F: 03-6833-0506

【商品特長】

「旬生 愛媛県産 生ひめぽん」

- ・愛媛県で旬の時期に収穫される生のひめぽん※を使用しています。
- ※「ひめぽん」は愛媛県で生産された柑橘の「不知火(しらぬい)」に付けられたブランド名です。
- ・「ひめぽん」特有の、濃厚な甘味と程よい酸味が楽しめます。

「旬生 和歌山県産 生八朔」

- ・和歌山県で旬の時期に収穫される生の八朔を使用しています。
- ・果汁たっぷりでシャキッとした粒の食感と、八朔特有の酸味と程よい苦味を楽しめます。

「旬牛 熊本県産 牛甘夏」

- ・熊本県で旬の時期に収穫される生の甘夏を使用しています。
- ・みずみずしい果汁を含んだ果肉のプチプチとした食感と、甘酸っぱさを楽しめます。

【商品内容】

商品名	愛媛県産 生ひめぽん	和歌山県産 生八朔	熊本県産 生甘夏
内容量	230g	235g	235g
希望小売価格	オープン価格		
発売日	2022年4月4日(月)	2022年5月下旬	2022年6月下旬
発売エリア	全国		

※商品の仕様やデザイン、発売時期などは変更する可能性があります。

以上

報道各位からのお問い合わせ先

マルハニチロ株式会社 コーポレートコミュニケーション部

メール koho@maruha-nichiro.co.jp (広報窓口)