

店頭の“ゼロ棚”需要にも対応
プリン体・カロリー・糖質“0”、アルコール“0.00”
日本初! 4つの“ゼロ”を実現した
お酒を割る究極のビアテイスト飲料 9/29 発売

「ハイサワー」を製造販売する「博水社」（東京都目黒区、田中秀子社長）は、焼酎などのお酒を割る炭酸水「ハイサワー ハイッピーゼロ ビアテイスト」を2011年9月29日（木）に新発売します。

新商品は、ビールテイストのお酒の割り材飲料として日本で初めて「カロリー」「糖質」「プリン体」「アルコール」の全てで“ゼロ”を実現した画期的な商品です。中でもアルコール度数は、エタノールを含まない香料のみを使用し、「0.00%」にまで下げることに成功しました。

新商品を焼酎に注ぐだけで簡単に、“ヘルシーなビールテイスト”のお酒を楽しむことができます。ほんのり香る程度のレモンフレーバーを入れているため、ウォッカやウイスキーとも相性が良く、今までにない“ビールテイスト”の各種アルコールドリンクが作れます。

また、ドライバーや休肝日、妊婦の方が、そのまま飲んでも“ビール感”を存分にお楽しみいただけるようなホップのフレーバーを選定し、苦みを効かせました。

量販店で「ノンアルコール飲料」などの商品を集めた冷蔵スペース“ゼロ棚”でも展開します。

新商品は、全国の流通店や飲食店のほか、当社ホームページでも販売します。小売店への販売は1ケース12本とし、仕入れの際に取り扱いやすくしています。

■ “ホップの苦み”かつ“究極のさっぱり感”、一年を費やし開発!

新商品の味わいは、ライトで飲みやすく、また様々なジャンルの料理に合わせやすいように、ビールの苦みを味わえながら“究極のすっきり感”を目指し開発した商品です。

当社 社長の田中秀子自ら社内試作部屋にこもり商品を開発、カロリー・糖質・プリン体ゼロに加え、アルコール度数を“0.00%”に抑えることに難航し、開発に約1年間を費やしました。

さらに若者や女性の方にも商品を手にとってもらえるよう、ラベルやデザインをこれまでの当社商品から一新、入社1年目の女性社員が若者目線でデザインしました。新商品の特徴である“ゼロ”という部分を強調するため、シャープな英字で「ZERO」とあしらい、ライトな味わいを表現しています。



■「ハイサーハイッピー」シリーズについて

ビールテイスト飲料は、当社の看板商品「ハイサーレモン」発売の15年前（1975年）に開発するも、原料メーカーが倒産するという事態に直面し商品化を断念した飲料群です。それから約35年後、現三代目社長 田中秀子が保管金庫から当時のレシピを取り出し4年を費やして2006年に発売したのが、プリン体ゼロの「ハイサーハイッピー レモンビアテイスト」です。

軽いホップの苦み、レモンの爽やかな酸味、割り材飲料ならではの強炭酸が特徴です。

焼酎やウイスキーはもちろんカシスやリキュール類で割っても、おいしいサーワー（チューハイ）※やカクテルを簡単に作ることができます

※レモンを絞った焼酎の炭酸割りは、関東では「レモンサーワー」、関西では「チューハイレモン（レモチュー）」として親しまれています。

諸説ありますが、ハイサーが「ハイ」と「サー」に分かれて、「〇〇ハイ」「〇〇サー」というメニューが全国に定着しました。

ハイッピー誕生6年目を迎える今年、プリン体ゼロに加え、カロリー・糖質をゼロにし、かつアルコール“0.00%”を実現したのが新商品「ハイサー ハイッピーゼロ ビアテイスト」です。



商品概要

商 品 名	ハイサー ハイッピーゼロ ビアテイスト
容 量	350ml
販 売 価 格	136円（税込）※店頭想定価格
原 材 料	りんご、ブドウ糖、香料、酸味料、安定剤（アルギン酸エステル）、カラメル、苦味料（ホップ） ※アルコール度数・プリン体・カロリー・糖質については栄養表示基準に基づき「ゼロ」としています
賞 味 期 限	360日
販 売 場 所	全国の酒屋・当社一般商品取り扱い店 当社ホームページオンラインショップ (http://haksuisha.shop10.makeshop.jp/)
保 存 ・ 品 質	常温 直射日光を避け、冷暗所にて保存

<ご参考情報> 新商品開発は社長の“舌”、毛布を持ち込み試作

博水社の新製品開発は社長が会社にこもり試作品を試行錯誤しながら進めています。

社内で寝泊まりし、化学実験器具を用いながら各種原料を0.001ml単位で配合しています。

ハイサー新商品の難しいところは、完成品でないところです。焼酎やウイスキーと割って初めて成立するため、お酒と割った時の味を想定しながら商品開発を進めなければなりません。

香料・苦味料など製品前の原材料 200種以上の味をインプットし、組み合わせる作業を社長一人で黙々と行っています。

1日に約50種を試作する商品開発日を年間約30日間実施、1982年の入社以来約30年間続けながら新商品を生み出してきました。

製品化が見込めるレシピに仕上がると、お盆を片手に社内をまわり社員全員（飲めない者から大酒飲みまで）に試飲を依頼。時間帯にも工夫し、舌が敏感になる、ほどよい空腹時となる15時前が常となっています。

また、居酒屋等では焼き鳥を焼く煙などによって、社内での試飲とは味の感覚が変化します。従って馴染みの店に出向き試飲を依頼、現場の声を反映しています。

社員全員や飲食店を巻き込んだこの地道な味見戦略は、二代目から続く当社の伝統です。



当社社長 田中秀子（社内にて）

博水社とハイサワー 年表

西暦	年号	内容
1928	S3	品川区で田中武雄商店として創業、創業者は田中武雄
1930	S5	品川区大崎に移転、ラムネ・みかんジュース・サイダーの製造開始
1954	S29	目黒区目黒本町に工場を移転
1960	S35	三代目女社長となる田中秀子が生まれる
1961	S36	コカ・コーラなどアメリカの飲料メーカーが日本に上陸。圧倒的な販売網を形成し日本全国に普及、清涼飲料業界は前年比 700%増と急拡大、大手市場の独占となる 当時、都内に 250 軒あった中小企業の町のジュース屋は、軒並み倒産・廃業、現在は 40 軒ほどに。博水社は炭酸を軸に展開、ウイスキーのハイボール割りとして使われていた
1975	S50	「ジュース以外の商品を」と二代目・田中専一が 6 年かけて開発したビールテイストのレシピが完成するも、6 年前のエッセンスやホップが入手できない状況で新商品開発が暗礁に乗り上げる。気分転換に二代目社長・田中専一が娘二人（現三代目社長ほか）と、アメリカのロサンゼルスやサンフランシスコを旅行、ジンフィズはじめカクテルの種類の多さと普及に着目 帰国後すぐ「日本のカクテルを作ろう」と、ジンにかわる焼酎をベースに試作開始
1980	S55	「ハイサワー レモン」(200ml)が完成(商標出願 8 月 22 日) 我輩が作ったサワーという意味で「輩サワー」と命名、商標登録も「ハイサワー」ではなく「輩サワー」で取得
1982	S57	現三代目社長・田中秀子入社
1986	S61	ライム(1L)・青りんご(200mlと360ml)・うめ(360ml)を発売
1997	H9	現在の人気商品「ハイサワー グレープフルーツ」(1L)を発売
2003	H15	「ハイサワー ダイエットレモン」(1L)・「ハイサワー ダイエットグレープフルーツ」(1L)を発売
2006	H18	「ハイサワーハイッピー レモンビアテイスト」(350ml)・「ハイサワーハイッピー ビアテイスト」(350ml)を発売
2008	H20	創業 80 周年に三代目・田中秀子社長が 就任

博水社 会社概要

社 名	株式会社 博水社(英文表記:HAKUSUI-SHA) [会社種別:非上場]
創業・代表者	1928 年・代表取締役社長 田中秀子 (2008 年 4 月就任、三代目)
従業員数	22 人 (全て正社員)
資本金・売上	2000 万円・12 億(11 月決算)
所在地	〒152-0002 東京都目黒区目黒本町 6 丁目 2 番 2 号
連絡先	電話:03-3712-4163 FAX:03-3712-4883 mail:info@hakusui-sha.co.jp
事業内容	ハイサワー・ジュースなど清涼飲料水製造・販売。取り扱い商品約 60 品
主要出荷地	日本、アメリカ

読者・視聴者様からの問合せ先

博水社 お客様相談センター 電話:03-3712-4179

報道各位からの問い合わせ先

博水社 広報事務局(株共同 PR 内):福本・澤本

電話:03-3571-5238 FAX:03-3571-5380

mail:koki.fukumoto@kyodo-pr.co.jp (福本) t-sawamoto@kyodo-pr.co.jp(澤本)