サミット江原町店の甘酒売り場

甘酒特集

4～7面

2017年1～12月の甘酒POS売れ筋ランキング（販売金額ベスト50）

(KSP-SP調べ)

順位	名称	販売金額	販売数量	平均単価	カバー率
1位	森永製菓　甘酒　190ｇ	¥125,123,009	1,510,196	¥82.85	0.9％
2位	プラス糀　米糀から作った甘酒ＬＬ　1000ｍｌ	¥76,328,841	157,073	¥485.95	0.5
3位	かねこ　甘酒　1000ｍｌ	¥73,058,815	146,479	¥498.77	0.2
4位	森永　甘酒　1000ｍｌ	¥67,454,733	229,160	¥294.36	0.7
5位	森永製菓　冷やし甘酒　190ｇ	¥50,720,309	607,532	¥83.49	0.8
6位	森永　甘酒　4袋	¥48,627,695	171,762	¥283.11	0.9
7位	プラス糀　米糀からつくった甘酒　125ｍｌ	¥47,845,204	392,640	¥121.86	0.7
8位	メロディアン　甘酒　195ｇ	¥43,361,303	445,661	¥97.30	0.7
9位	鳴門屋　甘酒　1Ｌ	¥40,763,590	92,625	¥440.09	0.0
10位	メロディアン　酒粕甘酒　195ｇ	¥40,710,914	338,198	¥120.38	0.7
11位	森永　甘酒　3缶パック　190ｇ×3	¥39,460,421	159,964	¥246.68	0.1
12位	国菊　甘酒　瓶　900ｍｌ	¥37,795,526	63,985	¥590.69	0.3
13位	メロディアン　酒粕甘酒　1000ｍｌ	¥37,326,407	93,972	¥397.21	0.6
14位	中埜酒造　國盛　酒蔵のあまざけ　500ｇ	¥34,118,382	91,193	¥374.13	0.4
15位	プラス糀　米糀から作った甘酒ＬＬ　125ｍｌ	¥33,530,186	251,264	¥133.45	0.5
16位	大関　甘酒　カップ詰　190ｇ	¥32,954,860	343,213	¥96.02	0.7
17位	メロディアン　甘酒　1000ｍｌ	¥28,635,704	89,297	¥320.68	0.6
18位	イチビキ　あま酒　330ｇ	¥28,335,437	162,639	¥174.22	0.3
19位	森永　甘酒ドリンク（生姜入り）　缶　190ｇ	¥28,178,336	339,491	¥83.00	0.6
20位	森永　甘酒ドリンク　190ｇ×30	¥27,787,803	13,306	¥2,088.37	0.2
21位	ヤマク食品　あま酒　1Ｌ	¥21,046,587	43,253	¥486.59	0.1
22位	すや亀　善光寺門前甘酒　360ｇ	¥19,736,780	64,321	¥306.85	0.1
23位	伊豆Ｆ　お湯を注いですぐ甘酒　50ｇ×5	¥19,544,709	98,230	¥198.97	0.2
24位	カネジュウ　禅あま酒　無加糖　400ｇ	¥18,910,043	93,581	¥202.07	0.2
25位	森永製菓　森永のやさしい米麹甘酒　125ｍｌ	¥18,372,922	157,109	¥116.94	0.5
26位	森永製菓　甘酒　4袋	¥17,632,964	56,139	¥314.09	0.8
27位	八海山　本格仕込麹だけでつくったあまさけ　825ｇ	¥17,378,510	21,843	¥795.61	0.1
28位	味の坊　麹のあま酒　350ｍｌ	¥16,716,561	58,943	¥283.61	0.1
29位	森永製菓　甘酒　1Ｌ	¥16,569,712	44,374	¥373.41	0.6
30位	伊豆Ｆ　金太くん　昔ながらの純あま酒　400ｇ	¥16,318,019	77,392	¥210.85	0.1
31位	メロディアン　しょうが甘酒　195ｇ	¥16,201,257	135,107	¥119.91	0.5
32位	メロディアン　しょうが入り甘酒　カート缶　195ｇ	¥15,213,193	158,228	¥96.15	0.4
33位	榮太樓　和菓子屋のあま酒　770ｇ	¥12,610,378	12,770	¥987.50	0.3
34位	ますやみそ　甘酒生糀仕立て　500ｍｌ	¥12,297,225	29,282	¥419.96	0.2
35位	ぶんご銘醸　酒蔵のあまざけ　瓶　900ｍｌ	¥12,226,473	20,980	¥582.77	0.1
36位	イチビキ　糀あま酒　40ｇ×5	¥12,055,063	64,190	¥187.80	0.3
37位	伊勢惣　あま酒　雪っ子　350ｇ	¥11,991,142	61,930	¥193.62	0.1
38位	伊豆Ｆ　金太くん　米こうじ造りあま酒　400ｇ	¥10,386,731	53,842	¥192.91	0.1
39位	日東紅茶　七穀麹入りの甘酒　12.5ｇ×8	¥9,062,561	32,046	¥282.80	0.4
40位	伊豆Ｆ　お湯を注いですぐあま酒　50ｇ×5	¥9,060,766	39,789	¥227.72	0.2
41位	森永製菓　甘酒　粉末タイプ　100ｇ	¥8,994,383	30,509	¥294.81	0.4
42位	ヤマタカ　無添加甘酒　パック　360ｇ	¥8,979,088	44,060	¥203.79	0.1
43位	伊勢惣　無加糖あま酒　かたねり　350ｇ	¥7,118,851	32,538	¥218.79	0.1
44位	宝来屋　無添加・無加糖　濃縮あま酒　250ｇ	¥6,622,600	26,676	¥248.26	0.1
45位	森永製菓　甘酒　しょうが　4袋	¥6,494,888	23,353	¥278.12	0.5
46位	白雪食品　甘酒　300ｇ	¥5,865,580	20,269	¥289.39	0.0
47位	カネジュウ　禅　あま酒　加糖　袋　400ｇ	¥5,609,001	28,744	¥195.14	0.1
48位	山高味噌　砂糖無添加あま酒　300ｇ	¥5,536,632	26,871	¥206.04	0.1
49位	馬場　国産米100％　甘酒　250ｇ	¥5,318,838	27,202	¥195.53	0.0
50位	金紋　甘酒　袋　400ｇ	¥5,291,200	27,544	¥192.10	0.0

<対象店舗>東光ストア、ホクレン、ラルズ、みやぎ生協、セーブオン、千葉薬品、サミット、東急ストア、福井県経済連、いちやまマート、マックスバリュ中部、関西スーパー、トーホー、天満屋ストア、イズミ、西鉄ストア、鹿児島県経済連―など1310店舗

市場規模150億円に迫る

各社相次ぎ大容量を投入

美容や健康効果で飲用者が増加

甘酒市場の成長はまだ終わっていない。一時の勢いは弱まっているものの、成長は継続中だ。市場は向上と鈍化を繰り返しながら、成長していく。2010年から2016年までの成長の伸び率は約5倍で、市場規模は150億円に迫る。購入者には定期的に、大量に購入する傾向が見られ、こうした傾向が広がれば、豆乳に並ぶ市場になる可能性も高い。今回の特集では、食品加工メーカー、酒蔵メーカー、機械メーカーの動向を追うことで、甘酒市場の可能性に迫る。

甘酒は米麹と酒かすの2種類があり、両方とも好調に売れている。売り場は漬物などが置かれているチルト棚に置かれがちだが、最近では豆乳などが並ぶ飲料売り場を確保する商品も出てきた。

米麹と酒かすの売り上げ推移では、2011年は酒かすの方が米麹に大差をつけていたが、アルコール0%で、なめらかな飲み心地などの特徴が受け入れられて、18年はその売り上げが逆転する勢いを見せている。

市場では、1ℓサイズの大容量タイプを求める声が多いことから、各社相次いで同サイズの発売に踏み切っている。

マルコメでは、通販で購入した約6割が定期で購入しており、通販市場での売り上げ拡大も見込める商材だと言える。

1人当たりの購入金額も300円後半から500円台に増加しているほか、リピートによる購入数増加も見られることから定着の兆しが出てきている。

甘酒の機能性も受け入れられている理由のひとつ。消化吸収を助けるので胃腸に優しく、腸内環境を整え便秘の予防・解消になるといわれ、血行と代謝を促進し美肌効果やダイエットにも有効であることなどが情報発信されている。

使用方法では、スムージーなどの飲料だけでなく、調味料のひとつとして、調理に使うことが提案されており、各社独自のレシピ合戦が繰り広げられている。また、甘酒の自然な甘さを使ったパンやスイーツなどのコラボ商品も開発がしやすく、甘酒を使った提案は今後も広がっていくものと考えられる。

清酒メーカー間では「従来は年配の女性中心に飲まれていたが、美容や健康にいいと30～40代の若い女性の飲用者も増えている」と評判。また、「新規ユーザーはほとんど若い女性。従来市場は伸びるだろう」と見るメーカーも少なくない。

規がかなり増えている。美容やダイエット効果を期待して飲まれる人も多い。ストックして継続的に飲まれるので、大容量が売れ始めている」などといった声が聞こえる。

今後の市場見通しでは「毎日飲む人が増えているので、下がることは考えにくい。その中でパイをどう取り合うか。しかし、付加価値をどう提案していくかが課題」「料理に使うなど違った付加価値を付けることで、甘酒そのものの良さだけでなく、お菓子などに横展開できる可能性を秘めていることから、まだまだ市場は伸びるだろう」と見るメーカーも少なくない。

加工食品メーカーの取り組み

通年商材として定着

熱中症対策などの提案が奏功

森永製菓

2017年度の甘酒実績（出荷ベース）は、前年比　まれる。競合関係が強まったことにより、シェアは落ちているが、売り上げとしては09年以降、連続して伸びている。特に近年は、熱中症対策などを切り口とした冷やし甘酒の提案が功を奏し、夏場の売り上げが伸びている。現状、12月から2月の最需要期の売上構成比は3割程度で、通年商材として定着してきた。

同社では、今年はじめて春夏季にテレビCMを全国で投下（板谷由夏さん起用）するほか、新商品・限定品の発売などを行い、夏需活性化を促す。

まず4月に、発売3年目を迎える「森永のやさしい米麹甘酒」（125㎖、130円）＝写真右＝でテレビCMを投下。同品は国産米100％で米麹と食塩のみで作った甘さ控えめの甘酒だ。美容や健康意識の高い若年女性中心に訴求していく。「昨年1月に全国展開してからも順調に推移している」（同社）とし、主力商品「森永甘酒」＝写真左＝と統一感を出すため、順次デザインを切り替える。

5月には「森永スパークリング甘酒」（缶入り、190㎖、115円）を数量、チャネル限定（CVS、駅売店除く）で全国発売。市場で珍しい炭酸入りの甘酒により話題を喚起する。

さらに7月には、ブルー基調の「冷やし甘酒」（190g、115円）においてテレビCMを全国で投下。これと連動し、店頭ではPOPなどを使い「日本の夏に、麹」の摂取が腸内環境に及ぼす影響について、東大大学院農学生命科学研究科および地方独立行政法人神奈川県立産業技術総合研究所（旧神奈川科学技術アカデミー）と共同研究を実施。その結果、酒粕と米麹の同時摂取により、腸内環境が改善される可能性が示唆された。

この研究では、動物実験により、酒粕と米麹の摂取が腸内環境に及ぼす影響を検証した。マウスに標準飼料（通常食群）または標準飼料の糖質10％を酒粕と米麹に置き換えた酒粕米麹添加飼料（通常食＋酒粕米麹群）のエサを与え4週間飼育。実験開始前と実験終了後に糞便中の腸内細菌叢を解析するというもの。

通常食＋酒粕米麹群では、通常食群と比較して糞便中の腸内細菌全体に占めるラクトバシラス目に属する乳酸菌が多く利用されている。

なお、森永製菓ではこれまでに「暑さからのストレス回復を早めることや「目の下のクマ改善効果」「皮脂抑制効果」「腸管バリア機能向上」について研究成果を発表している。

「酒粕」と「米麹」で腸内環境改善

甘酒が持つ健康機能に関する研究進む

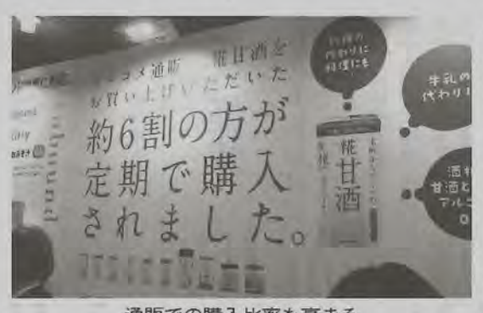
また森永製菓では、甘酒が持つ健康機能に関する研究を進めている。健康機能や美容効果が注目される甘酒の主原料「酒粕」と「米麹」の摂取が腸内環境に及ぼす影響について、東大大学院農学生命科学研究科および地方独立行政法人神奈川県立産業技術総合研究所（旧神奈川科学技術アカデミー）と共同研究を実施。その結果、酒粕と米麹の同時摂取により、腸内環境が改善される可能性が示唆された。

この研究では、動物実験により、酒粕と米麹の摂取が腸内環境に及ぼす影響を検証した。マウスに標準飼料（通常食群）または標準飼料の糖質10％を酒粕と米麹に置き換えた酒粕米麹添加飼料（通常食＋酒粕米麹群）のエサを与え4週間飼育。実験開始前と実験終了後に糞便中の腸内細菌叢を解析するというもの。

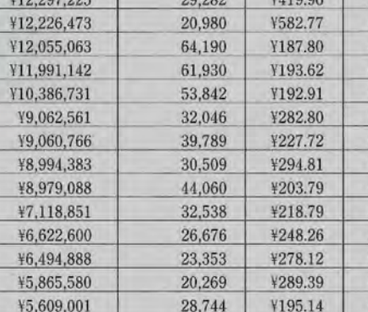
通常食＋酒粕米麹群では、通常食群と比較して糞便中の腸内細菌全体に占めるラクトバシラス目に属する菌の割合を増加させ、腸内環境を改善する可能性があると示唆されたという。

ラクトバシラス目とは、ほとんどの乳酸菌が属している細菌の分類（目）の一つ。自然界に広く見られ、土や水、動物や植物などにも存在し、ヨーグルトやチーズなどの発酵食品にもラクトバシラス目に属する乳酸菌が多く利用されている。

なお、森永製菓ではこれまでに「暑さからのストレス回復を早めることや「目の下のクマ改善効果」「皮脂抑制効果」「腸管バリア機能向上」について研究成果を発表している。



通販での購入比率も高まる



ひな祭りをイメージした甘酒売り場

～珍しい甘酒20種類を全国から～

桜やクロレラを使った甘酒も

日本の食文化に焦点を当てたコンセプトショップ

のレンMURO神楽坂店

麹を中心とした発酵食品と日本の食文化に焦点を当てたコンセプトショップ「のレンＭＵＲＯ神楽坂店」では、珍しい甘酒が20種類ほど所狭しと並べられている。こだわりは全てノンアルコールで砂糖不使用の甘酒を選んで販売している。

高瀬真由美店長のおすすめは「島根県・大正屋醤油店の『あまざけ』。通常の米、玄米、古代米を使った3種類の甘酒を展開している。甘味があって飲みやすい。ペースト状なので、お料理にも使える。古代米は甘みが強いので、お子様から年配の人まで飲んでいただける商品となっている。売れ筋は『山田錦あまざけ』。米も麹も国産山田錦米100％使用（主に兵庫県産）で、甘さはすっきりで、男性でも飲みやすい」という。

この他にも、沖縄の黒麹を使った甘酒や、岡山県倉敷市の紅こうじ甘酒などは、珍しく、めったに販売されていないので、購入されていく人が多い人気商品となっている。

また、新潟県長岡市の三崎屋醸造が製造している「桜」もこれからのシーズンにぴったりで、女性を中心に購入する人が増えているそうだ。桜餅のような風味がするのだという。

岡山の米100％で作られている「クロレラあまざけ」にも目が行く。白血球を増やし免疫力を高める効果などがあると言われる石垣島産クロレラを配合した甘酒で抹茶の様な風味に仕上がっている。

「のレンMURO神楽坂店」。東京メトロ：「飯田橋駅」下車B3出口出てすぐ