

日本の地方特産果物を使用した発泡性果実酒ブランド「フルーツリング」の開発について

～果物の新たな出会いから生まれる、スパークリング果実酒～

日本全国の地方産果物と柑橘やスパイスを掛け合わせた新たな「スパークリング果実酒」シリーズを開発します。

第1弾となる「秋田・かづの北限の桃 × 山形・最上レモングラス」の組み合わせは、

桃が持つ芳醇な香りと味わいをレモングラスが爽やかに引き立て、

甘すぎず上品な味わいに仕上がりました。

商品特徴

商品名：フルーツリング

品目：発泡酒

原材料：桃果汁（秋田県）、果糖、麦芽、
レモングラス（山形県）、ホップ

製造場：鳴子ブルワリー

アルコール度数：5%

タイプ：低甘口・発泡性

香り：果物や掛け合わせの素材を活かした香り

色：果物の素材を活かしたナチュラルな色彩

希望小売価格

200ml 890円（税抜）48本 /cs
JAN4562319462116

750ml 2,700円（税抜）15本 /cs
JAN4562319461805



750ml

200ml

※画像はイメージです。

○商品に関するお問い合わせ先

株式会社ルーチェ

〒145-0071 東京都大田区田園調布1-60-6

tel 03 6327 7156 / 03 6459 7070 fax 03 6459 7071

1-60-6, Denen-chofu, Ota-ku, Tokyo 145-0071 JAPAN

tel +81-3-6327-7156 / +81-3-6459-7070 fax +81-3-6459-7071

担当：伊藤 080-1026-8750



Luce hikari

www.luceit.jp