

レモンサワーがブーム！“レサワ女子”でオシャレに！

話題はこだわりの“進化形レモンサワー”

レモンサワー（レモンハイ）のレシピ大募集、コンテスト開催

創業 90 周年で 90 杯分のハイサーや人気調理家電など豪華景品も

レモンサワーの元祖割り材で、愛飲されて 38(サワー)年のロングセラー商品「ハイサー」を販売する博水社(東京都目黒区)は、いま飲食店で話題の“進化形レモンサワー”のオリジナルレシピを募集するコンテストを、2018年6月19日(火)～8月30日(木)まで開催します。

**【実施背景／進化形レモンサワー話題】**…昨今のレモンサワーブームを受けて、専門店の登場やレシピにこだわるお店が増えています。そんな今、レモンをシロップ漬けにしたり、凍らせたりして使用するこだわりレモンサワーや、レモンのカット方法を工夫したオシャレ系レサワなど、“進化形レシピ”が注目を集めています。これまでメニューの隅に置かれがちだった、昭和レトロな飲み物「レモンサワー」がヘルシー志向の女性客(レサワ女子)を捉え、居酒屋の看板メニューとして存在感を放っています。

今回のコンテストでは、「進化形レモンサワー(=レサワ)」をテーマに、お酒の割り材「ハイサーレモン」を使いながら、使用するお酒やレモンの使い方を工夫したレシピや、意外な食材を“ちょい足し”したレモンサワーなど、斬新なアレンジレシピを募集します。

シチリア産の上質なレモン果汁をたっぷりを使用した「ハイサー」は、家にレモンがなくても、焼酎などのお酒と割るだけで美味しいレモンサワーを簡単に作れます。食材のちょい足しなど、ほんのひと工夫だけで”進化形レモンサワー”を作ることができる、便利アイテムです。



【左】意外?!「岩下の新生姜」(岩下食品)入り  
【中】爽やか&二日酔い対策に♪大根おろし入り  
【右】キュウリを入れると、メロン風味に変身!

本コンテストは、20歳以上の大人であれば、どなたでも応募することができます。レシピは、メールと郵送のほか、当社公式 Instagram と Twitter で受け付けます。投稿の際、<レシピ>に加えて、<写真><作る際のこだわり><ネーミング><テーマ>の5点も添えていただきます。

コンテストの選考委員長には、都内で「レモンサワーの楽しみ方」講座を主催する、バーテンダー歴30年の“レモンサワーの伝道師”藤村公洋(ふじむらきみひろ)さんを迎えます。当社社長の田中秀子と、営業部長の計3人の選考委員が、意外な美味しさやアイデアのユニークさ、インスタ映えする見た目のインパクト、ネーミングの面白さなどを基準に、ベスト10のレシピを選出します。

優秀賞10人には、当社創業90周年を記念し、レモンサワー90杯が楽しめる「ハイサーレモン(1リットル・ペットボトル)」15本(約5000円相当)を贈呈します。さらに、1～3位に選ばれた3人には、「ハイサーレモン」15本に加え、万能フライパン「レミパンプラス」(税込12960円)や、女性に人気の「BRUNO」のホットプレート、「サムゲタンギフトキット」といった豪華賞品も、合わせて贈呈します。

トップ10に選ばれたレシピは、9月下旬に、HPで公開します。また、レシピを藤村さんにお試しいただき、“プロ目線”の感想とさらに美味しく、見た目も美くなるアレンジ案も合わせて紹介します。

さらに、募集期間中の 8/4(土)には、藤村さんを講師に招き、“進化形レモンサワー”のレシピ考案のヒントにもしていただける、レモンサワー各種の飲み比べイベントを都内で企画します。

### 昨今の“レモンサワー（レモンハイ）ブーム”について

酒離れが進む中で、昨今、“昭和っばいオジサン”のイメージだった「レモンサワー（関西ではレモンハイ・レモチュー）」が注目されています。健康志向の女性や中高年をはじめ、ビールの苦味や高いアルコール度数が苦手な若者に人気です。また、都内では、使用するお酒をジンやウォッカに工夫したり、レモンをシロップ漬けや凍らせたるなどして、こだわった“進化形レモンサワー”を提供するお店が増えています。またカクテルのようなオシャレな見た目や、レモンのカット方法を工夫した“インスタ映えするレモンサワー”も注目されています。

居酒屋でレモンサワーを愛飲する女子も増えており、「レモンサワー好きの女子」＝「レサワ女子」なる言葉も登場しています。

こうした“レモンサワーブーム”を受け、「ハイサーワレモン」を使ったこだわりのレシピを集め、レサワファンの皆様に、ご家庭でも“進化形レモンサワー”を楽しんでもらえればと考え、今回のコンテストを企画しました。

### 公募キャンペーン概要

名 称	私だけのオリジナル“レサワ”「ハイサーワで進化形レモンサワーコンテスト」
内 容	<p>「ハイサーワレモンを使った進化形レモンサワー(＝レサワ)」をテーマにレシピを募集する公募コンテスト</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ハイサーワレモンをご使用いただければ、ほかに使うお酒や食材は自由です</li> <li>— 選考委員は、バーテンダー藤村公洋さんと、当社社長の田中秀子と営業部長の計 3 人です</li> <li>— 味、見た目、ネーミング等を基準に、トップ 10 の受賞作を選定します</li> <li>— お一人様あたりの応募件数に上限はありません <b>—応募資格は 20 歳以上の方</b></li> </ul>
応募期間	2018 年 6 月 19 日(火)～8 月 30 日(木) ※郵送は 8/30 消印有効、メール・SNS は 23:59 まで
応募方法	博水社 HP 上・特設サイト( <a href="http://www.hakusui-sha.co.jp/?p=3099">http://www.hakusui-sha.co.jp/?p=3099</a> )でダウンロードできるフォームを印刷し、①必要事項(お名前(ペンネーム)・ご年齢・メールアドレス・ご住所・電話番号)、②ネーミング、③テーマ、④進化形レモンサワーのレシピ(作る際のこだわり)の 4 点を記載し、レシピ写真と合わせてご郵送<宛先> 〒152-0002 目黒区目黒本町 6-2-2 博水社「ハイサーワで進化形レモンサワーコンテスト」係
【メール】	応募専用アドレス( <a href="mailto:recipe.remonsour@8138.jp">recipe.remonsour@8138.jp</a> )宛に、上記①～④と写真データをメールしていただく
【Instagram】	博水社公式 SNS アカウント(Instagram: @hisour8138, Twitter: @Hisour8138)をフォロー後、進化形レモンサワーの写真(または動画)を、ハッシュタグ「#ハイサーワでレモンサワー」をつけて投稿
【Twitter】	投稿の際、上記②～④の記載も必要です ※アカウントは公開設定にする必要があります ※公式アカウントをフォローされていない場合は選考対象外となります
賞 品	<p>博水社の創業 90 周年を記念し、「ハイサーワレモン(1L)」15 本(グラス 90 杯分)(約 5000 円相当)を、10 人様に贈呈。また上位 3 人には、「ハイサーワレモン」15 本に加え、下記賞品も贈呈します(価格は税込)</p> <p>【1 位】料理愛好家・平野レミさん考案の万能フライパン「レミパンプラス(ホワイト)」(remy/12960 円)</p> <p>【2 位】人気の調理家電「BRUNO コンパクトホットプレート(レッド)」(イデアインターナショナル/9504 円)</p> <p>【3 位】本場韓国で使われているこだわりの薬膳を楽しめる「サムゲタンギフトキット」(博淑屋/5600 円)</p>
結果発表	<p>— トップ 10 に選ばれたレシピ作品は、9 月下旬頃に当社 HP(特設サイト上)にて公開します。</p> <p>— 賞品の発送は 9 月下旬頃です。受賞のお知らせは、応募時に明記してくださった連絡先のいずれかにご連絡いたします(Twitter、Instagram での投稿者には、DM で当選のお知らせをします)</p> <p>— 受賞作品以外も一部作品は、当社の公式 SNS (Facebook、Twitter、Instagram)やクックパッド公式ページ、ブログでも公開します</p>

<p><b>応募要項</b></p>	<p>○応募作品の使用権は主催者(株式会社博水社)に帰属するものとします。また作品は当社の広報活動に使用させていただきます。○応募作品の内、トップ 10 の受賞作品(以下「本採用作品」という)の著作権(著作権法第 27 条及び第 28 条に定める権利を含む)、商品化権、商標権その他の一切の権利は、主催者に帰属します。また、応募者は応募作品に関し、著作者人格権(公表権、氏名表示権、同一性保持権)を行使しないこととします。○応募作品は自作、未発表のものに限ります。応募作品の著作権等に関わる問題が生じた場合は全て応募者の責任になります。○応募の時点で、この応募要項に記載の事項に同意したものとします。</p>
--------------------	--

### ＜ご参考資料:レモンサワーの元祖割り材「ハイサワーレモン」について＞

#### 1980 年誕生、大衆酒場で愛飲される、ロングセラーブランドの割り材

「わ・る・な・ら・ハイサワー」の CM でヒットした、博水社のお酒の割り材「ハイサワー レモン」は日本初のレモンサワーを作る焼酎の割り用飲料として 1980 年に発売、愛飲された約 40 年のロングセラー商品です。レモンテイストの発売後、グレープフルーツや青りんご、またホップを配合したビールテイストの「ハイサワーハイッピー」、さらに初のアルコール入り「ハイサワー缶 レモン」と種類を増やしながら、2016 年 11 月末には累計販売数 16 億 5000 万本※を突破しました。



※200 ミリリットル瓶換算

商品名の由来は、先代の二代目社長が、「我輩が作ったサワー」として、「輩(ハイ)サワー」と命名しました。諸説ありますが、「ハイサワー」は、現在の「〇〇サワー(例:レモンサワー)」「(関東)や「〇〇ハイ(レモンハイ)」「(関西)の語源とされています。商品は、イタリア・シチリア産の上質なレモン果汁をたっぷり使った、甘くないすっきりとした味わいが特長です。レモンを使わなくても、焼酎とハイサワーだけで美味しいレモンサワーを簡単に作れます。また、いま人気を集めている“強炭酸”に仕上げているので、お酒と混ぜても、炭酸の“シュワシュワ感”がしっかりと残ります。さらに割り材なので、自分好みの度数で作れるのもポイント。お酒が苦手な方は、お酒と割らずに、ノンアルコールでそのまま飲んで、飲み会気分を味わうことができる便利なアイテムです。お酒を使用せず、“ノンアルコール”としてアレンジするのもおすすめです。

#### “レサワブーム”背景に、ハイサワーレモン販売好調！2017 年は前年比 17%増

最近では、“レモンサワーブーム”を追い風に、「ハイサワーレモン」の販売が好調です。

2017 年の酒屋・飲食店への販売数量(業務用商品(200 ミリリットル・リターナブル瓶)／東京・神奈川・埼玉・千葉(一部地域除く)の 1 都 3 県)は、前年比 17%増の約 268 万本、2016 年は同 7%年増の約 229 万本と、4 年連続で増加。2017 年は、ここ 10 年で最高の数字となりました。こうした流れは首都圏以外にも広がっており、昨年からは主に名古屋、大阪、京都の飲食店からの引き合いが増えています。

#### 意外と美味！大根おろし入りのレサワや、ラーメンにハイサワー？！

当社は、HP 上でハイサワーレモンを使ったアレンジレシピを紹介しているほか、2013 年には初のレシピ本「ハイサワー 炭酸レシピ 83」(出版元:亜紀書房)が出版されるなど、ハイサワーの多彩な楽しみ方を、提案しています。焼酎をハイサワーレモンで割った王道のレモンサワーに、簡単な“ちょい足し”をするだけで、家飲みが楽しくなるアイデアが数多くあります。例えば、大根おろしを入れれば、爽やか&二日酔い対策サワーに。スライスしたキュウリを加えれば、ほんのりメロン風味に変身します。最近では、パクチーを入れた飲み方もオススメで、ハイサワーレモンの楽しみ方は無限大です。“飲む”レシピのほか、斬新な“食べる”レシピもあります。ハイサワーをラーメンに足すと“レモンラーメン”に、鍋料理に足すと“トムヤムクン”に早変わりします。夏のオススメは、“ハイサワーレモン・ソーメン”です。めんつゆに加えるだけで、ポン酢のような爽やかな酸味とシュワシュワ感で、ソーメンがつるつると進みます。

#### 報道各位からのお問い合わせ先

広報事務局(Clover PR 内)／福本、澤本 電話: 03-6452-5220 Mail: cloverpr@cloverpr.net

または 博水社 広報担当 電話: 03-3712-4163 Mail: pr@hi-sour.com