こだわり派にぴったりの「アサヒ 五年熟成した梅酒 ソーダ割り」が新登場

私たちも梅酒も…“5年”でこんなに変わるのね！

入社から、いろんな出来事を経て2年、3年…。経験を積むごとに、社会人としての成長を感じるよね。梅酒も年月をかけ、じっくり熟成させることでまろやかさがアップ。熟成期間にこだわった梅酒を使用した「アサヒ 五年熟成した梅酒 ソーダ割り」が新登場！　早速飲んでみたシティ読者の感想は…？

5年熟成ならではの華やかな香り、まろやかさおいしくなるには時間が必要なのね

社会人5年目のシティ読者・松井亜紀さんと岡田美野里さん。「アサヒ 五年熟成した梅酒 ソーダ割り」を前に、社会人生活を振り返ると…。

「〝5年〟って、1つの区切りだよね。入社当時は、先輩や会社との上手な付き合いができず、つい思ったことをズバズバ言ってしまったことも。今は、相手の出方を見て臨機応変に対応できるように。電話応対やビジネス用語の間違いもないし、後輩をフォローできるようになった」と松井さん。岡田さんは、「仕事とプライベートを上手に使い分けられるようになりました。3年目までは仕事をこなすだけで余裕がなかったけど、去年からマラソンを始めたり、お茶やお花を習ったり。以前に比べ自分の世界が大きく広がり、友達も増えた。年月を経るごとに、人生が深みを増していると感じますね」。

「アサヒ 五年熟成した梅酒 ソーダ割り」を飲んだ2人は、「じっくり5年間熟成させた梅酒ならではの、華やかな香りとまろやかなテイストがぜいたくな感じ」（松井さん）、「お酒もきっと人生と同じ。おいしくなるには時間が必要なのね」（岡田さん）と笑顔に。

「今回、あらためて梅酒のおいしさに八マりました。これからは、もっと気軽に梅酒を楽しみたいな」。松井亜紀さん（27歳／メーカー）

社会人5年

「梅酒が好きでお店でいろんな梅酒を飲み比べたことも。あまりお酒が強くないので、飲みきりサイズの出250ml-がうれしい」。岡田美野里さん（27歳／不動産）

社会人5年

ソーダ割りだから気軽に飲める！ごほうび感覚で味わいたい

梅酒バーにも足を運ぶという岡田さん。「実はあまりお酒が強くないんだけど、梅酒のソーダ割りだから、私でも飲めちゃう！香りもいいし、後味もさわやか」とニッコリ。

料理好きな松井さんも、「梅酒ってこんなにおいしいのね。口当たりもサッパリ、いろんな料理に合うんじゃないかな。和食はもちろん、エビやアサリ、ニラの芽が入った海鮮炒めとか…、中華料理や洋食でもおいしく食べられそう。〝5年熟成〟の梅酒というぜいたく感が、いつもの食事を優雅に演出してくれるね」。

さらに、「金色のパッケージもオシャレ。今までありお酒が強くないんだけど、缶の手触りも上質感があるよね」（岡田さん）。「そうそう。見た目って大事。これならコンビニでも目に付くし、友達とのパーティーに持っていっても喜ばれそう。しっかり冷やして、ピクニックなどアウトドアで飲むのもいいな」（松井さん）。「家でのリラックスタイムにもぴったりだよね」と、盛り上がりました。

さあ、あなたはどんなシーンで「アサヒ 五年熟成した梅酒 ソーダ割り」を飲みますか？

落ち着いた金色のベースカラー、和紙調のラベルが上質感漂う「アサヒ 五年熟成した梅酒 ソーダ割り」（写真左から缶350ml、缶250ml）

5年間、コレを愛用しています

「5年」って、実はかなり長いよね。そこで、2人に身の回りで5年前から愛用しているアイテムを聞いてみました。

松井亜紀さん

「英語用の電子辞書。道案内やメール文書作成など、気になるときにすぐ使えて便利。仕事に欠かせないこともあり、毎日バッグに入れて持ち歩いています」

岡田美野里さん

「入社時に会社の鍵を渡されたので、忘れずに持ち歩けるよう、キーホルダーをティファニーで購入。それと、定期入れも社会人1年目からの愛用品です」

PRESENT

「アサヒ 五年熟成した梅酒 ソーダ割り」1ケース（24本入り）を100オフィスにプレゼント

シティでは、「アサヒ 五年熟成した梅酒 ソーダ割り」（缶350ml）1ケース（24本）を、抽選で100オフィスにプレゼント。さっそく応募してね！

応募はシティウェーブから
http://www.citywave.com/gonen/

締め切り　5月25日（金）
※当選発表は商品の発送をもって代えます
※応募は満20歳以上の人に限ります

商品の問い合わせ
アサヒビール　お客様相談室
☎0120（011）121
（月～金曜の午前9時～午後5時30分、祝日を除く）
ホームページ
http://www.asahibeer.co.jp
飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。