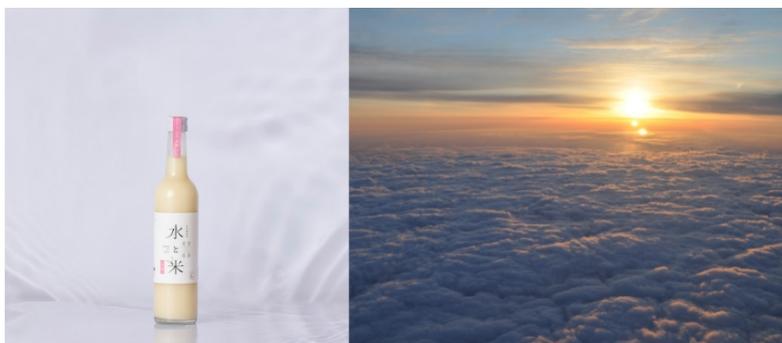


# 島根の甘酒「水と米 -mizu et rice-」が空を飛ぶ。ジェイエアの初日の出フライトにて提供決定。

採用を記念して、期間限定で限定生産のどぶろくと共にオンラインで12月22日販売開始。



Mizu et rice 初日の出フライト



島根県川本町で自家栽培米を使用し限定生産された、地元島根で愛されている「水と米 -mizu et rice-」（本店：島根県邑智郡川本町）の甘酒が、2023年JALグループのジェイエアが運航する初日の出フライトの機内サービスに採用。関空発のフライトで提供される予定。

島根の地元では「ほたる」という銘柄で人気を得ている甘酒。

品評会では、とても濃厚で美味しく重厚感のある甘酒とのコメントを採用担当者から満場一致のコメントをいただきました。これを記念し、水と米-mizuetrice-では同じ原料、同時期に仕込んだ『どぶろく』と「甘酒」を数量限定にて販売いたします。\*発送開始は、12月26日。

水と米-mizuetrice-公式サイト：<https://mizuetrice.com/>

【お家でも、初日の出フライトの旅気分】

2023年1月1日に「空を飛ぶ甘酒」と同時期に仕込んだどぶろくをお家でもお楽しみいただけます。

1月1日、元旦に空を飛ぶ甘酒と同時期に仕込んだどぶろくをお家でもお楽しみください。

		<p><b>どぶろく辛口</b></p> <p>【特徴】ピリピリと刺激のある辛さと酸味。      【後味】フワッとした麹の甘み      【香り】リンゴのようなフルーティさとフレッシュさ</p> <p>内容量…300ml/500ml</p>	<p>自然のままの水と米に、手作りの麹を合わせた甘酒とどぶろくです。</p> <p>島根県川本町の三原という地域で代々農業を営んできました。その豊かな自然の中で育まれた素材を使用しています。</p> <p>「米」農地の上流は田んぼや畑がなく、澄んだ清流の水に無農薬で丁寧に育ててお米です。</p> <p>「水」清流から汲み上げた水の美味しさを味わえる井戸水です。</p> <p>「麹」手作りの麹を使用しています。</p> <p>無添加で手作り、仕込んだ時期により味の違いもお楽しみいただけます。</p> <p>ストレートはもちろん、炭酸やジュースなどで割ってもおいしくいただけます。</p>
	<p><b>どぶろく甘口</b></p> <p>【特徴】ほのかな麹の甘みとすっきりとした酸味。      【後味】甘さの後にキリッとした辛み      【香り】ライチのようなフルーティさとリンゴのようなフレッシュさ</p> <p>内容量…300ml/500ml</p>		
<p><b>甘酒</b></p> <p>【特徴】麹のふくよかな香りを感じられたトロツとした丸みのある甘さと酸味      【美味しい飲み方】・アイモンド・ミルクや豆乳で1対1で割る      ・赤ワインやビールで1対1で割る。</p> <p>※お家で飲む際は必ずお水で割ってください。</p> <p>内容量…300ml/500ml</p>			

## • 甘酒



甘酒

麴のふくよかな香りを感じられ、トロツとした丸みのある甘さと酸味

[美味しい飲み方]

- ・アーモンドミルクや豆乳で1対1で割る
- ・赤ワインやビールで1対1で割る

※冷やしても温めても美味しくいただけます。

内容量 300ml/500ml

<https://mizuetrice.com/products/%E3%81%82%E3%81%BE%E3%81%96%E3%81%91-300ml>

## • どぶろく辛口



どぶろく 辛口

ピリピリと刺激のある辛さと酸味

[後味] フワツとした麴の甘み

[香り] リンゴのようなフルーティさとフレッシュさを感じる

内容量 300ml/500ml

<https://mizuetrice.com/products/%E3%81%A9%E3%81%B6%E3%82%8D%E3%81%8F%E8%BE%9B%E5%8F%A3-300ml>

- どぶろく甘口



どぶろく甘口

ほのかな麴の甘みとすっきりとした酸味

〔後味〕甘さの後にキリッとした辛みを感じる

〔香り〕ライチのようなフルーティさと、リンゴのようなフレッシュさを感じる

内容量 300ml/500ml

<https://mizuetrice.com/products/%E3%81%A9%E3%81%B6%E3%82%8D%E3%81%8F%E7%94%98%E5%8F%A3-300ml>

- —mizu et rice—  
コンセプト



どぶろく、甘酒 はともに、「水」と「米」でできています。その素材そのものの良さと知っていただきたい。

誰も聞いたことのない、島根の川本町は、誰にも知られていないからこそ、残されている、今も育まれている「自然が育 こんでくれた天然の水と、土と、光と空気」があります。私たちは、その自然の恵みに、真摯に向き合い、自然に抱かれた環境の中で、米作りをおこなっています。自家栽培米を使用して作った「どぶろく」と「甘酒」。強いと思われるどぶろくは、カクテルのリキュールのように、カルピスで割って楽しんでいただく。体に良いとされている甘酒は、そのまま楽しんでいただいたり、モクテルのように割って飲んでいただいたり。共に、新しいイメージづくりをご提案します。

ロゴデザイン：小島義弘 / ソーナイス

プロデュース：地野裕子 / ルウルウ商會

- どぶろく甘口

- お問い合わせ先

販売業者名：水と米 mizu et rice

所在地：島根県邑智郡川本町大字田窪487

電話番号：0855-74-0086

メールアドレス：info@mizuetrice.com

URL：<https://mizuetrice.com/>

水と米 -mizu et rice-のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrhp/company\\_id/113688](https://prtimes.jp/main/html/searchrhp/company_id/113688)