



報道関係者各位

2019年4月10日(水)
ハナマルキ株式会社

**粒感ゼロ！米こうじ甘酒を搾った、“透明”な新感覚甘酒
「透きとおった甘酒」ハナマルキ公式通販で販売スタート**
首都圏中心の販売好調を受け、販路拡大



味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社（本社：長野県伊那市、代表取締役社長：花岡俊夫、以下当社）は、3月上旬より首都圏を中心に販売中の新商品「透きとおった甘酒」を、4月5日（金）より当社公式通販にて販売開始しましたのでお知らせします。

■ **ハナマルキだけの新感覚甘酒「透きとおった甘酒」販売好調を受け販路拡大**

「透きとおった甘酒」は、米こうじ甘酒を丁寧に搾った“透明な”甘酒で、3月上旬より首都圏中心（東京、神奈川、千葉、埼玉、群馬、栃木、茨城、福島）で販売を開始しております。甘酒特有の粒感、トロっとした食感のないすっきりとした味わいが特長。国産米の米こうじを使用した、酒粕不使用のノンアルコールの甘酒です。化学調味料や保存料、着色料、砂糖、アルコール不使用で、お子様や妊婦の方、ご年配の方も安心してお飲みいただけます。

この度、店頭での販売好調および販売エリア外在住のお客様からのお問い合わせを受け、当社公式通販での取り扱いを開始しました。これまでお手にとっていただけなかった販売エリア外の皆様にもお楽しみいただけます。

ハナマルキでは、今後も「透きとおった甘酒」の SNS やリアルイベントによるプロモーション展開を積極的に実施し、より多くの皆様への浸透を目指してまいります。

■ 透明だから、カクテルや料理でも楽しめる！レシピ紹介

「透きとおった甘酒」は、他の飲料と組み合わせても色や喉越しを邪魔しません。また、砂糖代わりに料理にもお使いいただけます。色々なアレンジをお楽しみください。

● ノンアルコール



紅茶：甘酒 = 1:1
シロップの代わりに。



ヨーグルト：甘酒 = 2:3
甘酒ラッシー



梅干し+甘酒
夏バテ対策に！



トマトジュース：甘酒 = 1:1
甘酒でマイルドに。

● アルコール



赤ワイン：甘酒 = 3:2
レモンやオレンジを足せばサングリア風に。



ウイスキー：甘酒 = 1:2
香りの良い大人の甘酒。
ハイボールでもOK！



梅酒：甘酒 = 1:1
栄養たっぷりの甘酒に
梅のクエン酸をプラス。



焼酎：甘酒 = 2:3
マイルドな焼酎に。
キリッと冷やして。

● 砂糖の代わりに料理にもお使いいただけます。



鶏肉の照り焼き



甘酒のピクルス

その他にも特設サイトにレシピを多数掲載しております。

・「透きとおった甘酒」特設サイト：<https://www.hanamaruki.co.jp/amazake.html>

■ 販売概要（公式通販）

- ・商品名：透きとおった甘酒（125ml×18本入り）
- ・販売価格：3,600円（消費税込：3,888円）
- ・ハナマルキ公式通販 URL：<http://www.hanamaruki-shop.com/>