

モンドセレクション 2017 金賞受賞の醸造所が丹精込めて

“米と米麴のみ”でつくった甘酒「あまま」新発売

～ アルコールゼロの完全無添加・飲みやすいパッケージ・お手頃価格で登場！ ～

かやま酒蔵（本社：千葉県茂原市）は、地元千葉県産コシヒカリの米麴だけを使用した完全無添加の甘酒「あまま」を2017年11月1日より発売いたします。

かやま酒蔵は、無添加純米発砲濁酒「かやま」が今年2017年4月にモンドセレクション金賞を受賞した酒蔵です。この醸造技術と米麴を生かしてつくられた「あまま」は、米本来の自然の甘みを生かしたすっきりとした後味と芳醇な香りが特徴。ノンアルコールのストレートタイプなので小さなお子さまから大人まで安心して飲んでいただけ、小袋飲み切りパウチタイプで持ち運びにも便利です。忙しい朝の朝食やスポーツ後の栄養補給、疲労回復時のサポート飲料のほかデスクワークや学習の合間など、さまざまなシーンで“手軽に甘酒習慣”を始めることができます。パッケージデザインもお米型でかわいい甘酒です。



【あまま URL】<http://www.kayamasyuzou.com/amama/>

■ かやま印の「あまま」は完全無添加で麴の芳醇な香りが特徴



甘酒の味を決める重要な要素の一つである“米麴”。米麴は一般的に約48時間かけて作られます。米を洗って蒸し、冷した後に麴菌を撒き保温、じっくりと菌を育成していきます。出来上がった米麴にはふわふわの菌糸が生え、その菌にはたっぷり“酵素”が含まれています。この酵素がお米のデンプンを分解し、ブドウ糖へと分解することで甘酒の甘さが生まれます。

『かやま酒蔵』は、常により良い米麴造りと美味しいお酒を提供することに日々情熱を注いでおります。この酒造りで培った米麴造りの技術をそのまま生かし、体に良いものを追求した結果、誕生した甘酒が「あまま」なのです。

かやま酒蔵

■ 麴のプロだからこそその本格甘酒のこだわり

昨今、甘酒は麴の栄養価の高さはもちろん、日本古来の健康食として需要が増えています。特に女性を中心に“菌活”などの言葉が流行り、“飲む点滴”とまで称されるほど美容食として、注目が集まっています。その背景として、甘酒にはビタミン B1・B2・B6・ナイアシン・葉酸などのビタミン類のほか、必須アミノ酸9種全種（トリプトファン・リジン・メチオニン・フェニルアラニン・スレオニン・バリン・ロイシン・イソロイシン・ヒスチジン）が含まれているといわれているからです。そして、麴の発酵過程で生みだされるメラニン生成抑制効果を持つコウジ酸、腸内環境を整えるオリゴ糖や食物繊維（溶性・不溶性）なども女性には大変嬉しい成分です。

しかし、昨今スーパーマーケットに並ぶ甘酒の銘柄は大変多く、どれを選べば良いかわからないのも事実。しかも、すべての甘酒が麴からつくられているわけではありません。つまり、甘酒は“米麴”と“酒粕”に大別できるのです。



- ・酒粕甘酒：砂糖で味を出し、酒粕に含まれるアルコールが残っている。酒粕由来のクセが残る。
- ・米麴甘酒：麴の発酵でお米の甘味を引き出している。しかし、甘さを強調するために塩分などの添加をしているものもある。

当蔵の「あまま」は米麴のみを使用した米本来の自然な甘さで保存料や塩分などの添加物は一切不使用。また、酒粕由来のアルコールも一切、含まれていませんのでお子さまにも安心して飲んでいただけます。また、自然の甘みをすっきり味わっていただけるのも特徴です。



【商品概要】

商品名：あまま

原材料：米麴（千葉産コシヒカリ）

内容量：120ml

販売価格：190円（税別）※キャンペーン中 180円

■ 冬は「ホットあまま」でほっとひといき…がおススメ！今だけ！お得なプレゼントキャンペーン企画実施

これからの寒い冬には、温めた「ホットあまま」がおススメです。温め方は簡単。パッケージのまま電子レンジで20秒（600Wの場合）、湯銭の場合には温めすぎないように、85℃以下のお湯で温めていただくと麴本来の甘みと美味しさが引き立ちます。

発売にあたって、温めたあままを保温バッグで持ち歩き、飲んでいただくのに便利な「保温バッグ」のプレゼントキャンペーンを実施いたします。保温バッグは、カバンに入るサイズで卓上に置けるので大変便利です。



かやま酒蔵

《「保温バッグ」プレゼントキャンペーンについて》

商品の裏側に貼っている応募シール（“あ”の文字）を集めると抽選で 500 名様にオリジナル保温バッグが当たります。

応募シールは商品の裏面に貼られており、シール 15 枚で一口の応募となります。また、応募ハガキは店舗売場に備え付け、ネット購入の場合は 1 枚同封されています。



【かやま酒蔵について】



“自分たちが飲みたい美味しいお酒を造りたい！”という気持ちからお酒作りは始まりました。未永く楽しむ、年配の方や若い世代の方々も楽しめる添加物の一切入っていない安心・安全なお酒。“未永く健康を考慮しながら楽しめるお酒を”と開発されたのが純米発泡濁酒「かやま」です。また、甘酒「あまま」は、自分たちの子どもにも毎日安心して飲ませられる甘酒をという思いから生まれました。

私共かやま酒蔵は日々品質向上に努め改良を行っています。

【発売元】

会社名：かやま酒蔵

所在地：千葉県茂原市小林 1717-1

設立：2015年6月15日

URL：<http://www.kayamasyuzou.com/>



【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

かやま酒蔵 東京営業所 広報担当 安藤

TEL : 070-4023-0865 FAX : 03-6800-2348

Email : info@doburoku.shop