



## 100種以上の酵素が詰まった、日本古来のスーパーフード！ 酒粕ブランド「SAKE-CaSU」、業界初となる洋菓子店への販売を開始

5つの有名酒造ブランドの酒粕が、洋菓子と新感覚コラボレーション

<http://www.cago.co.jp/>

株式会社エンチャント(代表取締役: 中内景、以下エンチャント)は、食品包装容器等の企画・製造販売を行う株式会社石渡(CA-GO)(代表: 石渡明彦、以下CA-GO)と、日本古来のスーパーフードとも言われる酒粕の新ブランド「SAKE-CaSU」を立ち上げ、プロデュースし、包材メーカーとしては初めてとなる洋菓子店への食材販売を開始したことを10月4日付で発表いたします。



地域にある魅力的な人々や商材に光を当てて商いを作っていくエンチャントは、名古屋の包材メーカーであるCA-GOに注目しました。麴・甘酒・菌活ブームといった日本古来の食材の価値が見直されている社会背景を受け、CA-GOのもつ洋菓子業界とのつながりと包材による提案力を活かして、酒粕ブランド「SAKE-CaSU」(<http://www.cago.co.jp/>)は生まれました。5つの有名酒蔵から酒粕を調達し、洋菓子店への販売を正式にスタートします。包材メーカーとして洋菓子店へ食材を販売するのは業界初となります。

9月13日に関係者向けに行ったイベントでは、女性唎酒師による酒粕の栄養価・効能の説明とあわせて酒粕を使ったスイーツをご試食いただき、40店を超える洋菓子メーカーから好意的な反応をいただきました。今後さらに酒粕の取扱銘柄のラインナップを増やし、洋菓子業界への販路を拡大し、和食材と洋菓子をかけ合わせた新しいブームを作っていきます。

### ■酒粕ブランド「SAKE-CaSU」の特徴

#### ①日本古来のスーパーフードと言える「酒粕」を洋菓子に

酒を作る過程で栄養素が増した酒粕には、100種以上の酵素やお米の583倍ものアミノ酸などが含まれます。日本古来の高栄養価食材である「酒粕」を「洋菓子」に使うべく生まれたブランドです。

#### ②『弥栄鶴』『南部美人』など、日本を代表する銘柄の酒粕を取扱い

酒粕を取り扱う銘柄として『弥栄鶴』『南部美人』『屋守』『鏡山』『半蔵』の有名5銘柄が決定しており、今後も全国約1500の蔵から取扱いを増やしていきます。

#### ③「包材メーカー×酒粕×洋菓子」という異色の事業

洋菓子業界と深いつながりのある包材メーカーが「酒粕」を扱うことで、今までにないルートから販路を拡大し、和食材と洋菓子の新しい出会いを実現します。



<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

株式会社石渡 PR事務局/株式会社エンチャント内 担当: 柴田 TEL: 03-6804-6280 FAX: 03-6804-5194 MAIL: [v.shibata@en-chant.com](mailto:v.shibata@en-chant.com)

<お客様問い合わせ先> 株式会社 石渡(CA-GO) TEL: 052-932-3636 MAIL: [okuda@cago.co.jp](mailto:okuda@cago.co.jp) 担当: 奥田

## ■酒粕ブランド「SAKE-CaSU」立ち上げの背景

酒粕はその高い栄養価と深いうまみが古くから認められ、甘酒や漬物に使われ親しまれてきた食材です。近年はスイーツ等に利用される機会も増え注目が高まっていますが、洋菓子業界やベーカリーはまだ注目に至っておりません。

2020年東京五輪開催に向け、日本全体で伝統的なものの価値が見直されているなか、ストーリーを持った伝統食材を日本から世界に広げていくことの意義は大きいと考えています。

包材メーカーであるCA-GOは、日本酒のブランドロゴを採用したシールや掛紙と一緒に「酒粕」を広めることができ、すでに洋菓子業界と多くのつながりをもっています。「酒粕」を材料として洋菓子業界に浸透させ、和洋の伝統を融合させた新しいブームを作ることを目指しています。

## ✓「酒粕」の高い栄養価

お米が原料である酒粕は、日本酒を作る過程の中で風味や栄養素が増し、美容や健康に有効とされる成分がふんだんに含まれます。うまみと風味にも優れ、食材として注目されはじめています。

- ・食物繊維のような働きをするタンパク質として話題の“レジスタントプロテイン”を豊富に含む
- ・酵母菌の働きでアミノ酸の数がお米の583倍に増加。ヒトの必須アミノ酸の9種類すべてを含む
- ・ビタミンB2は26倍、ビタミンB6は47倍に増加し、美容やアンチエイジングに効果的
- ・消化酵素、代謝酵素など、100種類を超える酵素を含む

## ■取扱いブランド

酒粕を取り扱う銘柄として以下が決定しております。

※現在日本全国には約1500の蔵があり、順次取り扱いを増やしていく予定です

### ・弥栄鶴(やさかつる)

程よい苦味でキレのあるお酒。常温でもお燗でも。

### ・南部美人(なんぶびじん)

お米の甘さと旨味がほのかに広がる、上品な純米吟醸。和食との相性は抜群。

### ・屋守(おくのかみ)

手作業重視の小仕込みで「香りよく優しい味わい」をコンセプトに醸したお酒。

### ・鏡山(かがみやま)

米本来の旨味を味わえる、芳醇なお酒。奥深い優雅な余韻に引き込まれます。

### ・半蔵(はんぞう)

低温でじっくりと熟成。上品な吟醸香と丸みを帯びた味わいが特長です。



## ■株式会社エンチャントについて

地域商材のイベント運営・企画、デザイン・Webページ製作、商品開発・監修、営業販売・プロモーション、etc. 私たちが目指すスタイルは今の時代を生きる旅商人。

地域を舞台に、そこにある魅力的な場所や人々や商材に光を当てて商いを作っていきます。モノ×コト×ヒトという切り口で地方と都市、生産地と消費地を繋ぐ最適なサービスを提供致します。

## ■株式会社石渡(CA-GO)について

大正14年(1925年)創業の包装資材メーカー。名古屋を拠点とし、各種包装資材や容器、ディスプレイ用品の企画・販売をしております。「企画・開発力」「営業力」と小さな「製造力」を有機的・効率的に結合し、時代を先取りした情報発信を重要な経営戦略と考え、【感動】【感激】【感謝】の「三感王」をキーワードに、お取引店様の持続的発展に貢献します。

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

株式会社石渡 PR事務局/株式会社エンチャント内 担当:柴田 TEL: 03-6804-6280 FAX: 03-6804-5194 MAIL: [yshibata@en-chant.com](mailto:yshibata@en-chant.com)

<お客様問い合わせ先> 株式会社 石渡(CA-GO) TEL:052-932-3636 MAIL: [okuda@cago.co.jp](mailto:okuda@cago.co.jp) 担当: 奥田

## 酒粕ブランド「SAKE-CaSU」試食イベント

9月13日(水) in 名古屋キャッスルプラザ

酒粕を使ったスイーツやパンの試食、女性利酒師による日本酒提供

9月13日、名古屋キャッスルプラザにて行われた「CA-GO50周年記念バレンタインフェア特別展示会」の中で、業界関係者向けに「SAKE-CaSU」のお披露目を行いました。展示会には約300名のお客様にお越しいただき、その一角にブースを設け、新プロジェクトとして「SAKE-CaSU」のご紹介をいたしました。40店以上の洋菓子メーカーに興味をお持ちいただき、食材として酒粕を取り入れることを検討してくださいました。



### ■酒粕の魅力を展示でアピール

酒粕が生まれる工程を紹介する映像や、発酵や菌活についての雑誌の特集を使って、食材としての酒粕の魅力をアピールしました。映像では海外からのコメントも紹介され、注目度の高さがうかがえます。

日本酒のロゴ入りの包装紙や掛紙など、包材メーカーとしてのCA-GOの強みをいかしたパッケージもお披露目。デザイン性の高さもポイントです。



### ■女性利酒師・中村さんによる酒粕の紹介

女性利酒師であり、今回のプロジェクトで重要な役割を担う中村有紀さんが、着物姿でブースに登場。生の酒粕と日本酒をご試食・ご試飲いただきながら、銘柄ごとの味わいの違いや特長を説明します。

お客様からは、「思った以上にお酒の風味が出ている」「濃厚な味わい」などのコメントをいただき、酒粕を知ったあとで元の日本酒を改めて味わうことで、より深く酒粕のことを知っていただく機会になりました。



### ■3種類のスイーツとパンの試食

既に酒粕を使ってレシピを開発して下さったメーカー様の、3種類のスイーツとパンを振る舞いました。

- ・ルーヴ菓子創造研究所様 監修「酒粕サブレ」
- ・ルーヴ菓子創造研究所様 監修「酒粕マドレーヌ」
- ・ショコラトリータカス様 監修「酒粕チョコレート」
- ・ガトーアンリー様 監修「酒粕塩パン」

臭みもなく、お酒の風味をほんのりと感じる味わいと好評でした。栄養たっぷりですっかり美味しい、上品な味わいのスイーツに仕上がっています！



<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

株式会社石渡 PR事務局/株式会社エンチャント内 担当:柴田 TEL: 03-6804-6280 FAX: 03-6804-5194 MAIL: [v.shibata@en-chant.com](mailto:v.shibata@en-chant.com)

<お客様問い合わせ先> 株式会社 石渡(CA-GO) TEL:052-932-3636 MAIL:[okuda@cago.co.jp](mailto:okuda@cago.co.jp) 担当: 奥田