

今、再注目される昔ながらの甘酒の健康・美容効果 「れんげ米の甘酒」

2018年9月14日（金）新発売

株式会社山田養蜂場（所在地：岡山県苫田郡鏡野町、代表：山田英生、以下「山田養蜂場」）は、鏡野町産れんげ米を使用した「れんげ米の甘酒」を山田養蜂場直営店及び通信販売にて、2018年9月14日（金）より販売開始します。

江戸時代には疲労回復や夏バテ予防として飲まれてきた日本の伝統食「甘酒」。発酵食品ブームにより甘酒の市場は伸長の一途をたどっており、希釈タイプ、ストレートタイプのみならず、ゼリー、スムージー、フリーズドライ、シャーベットなど、様々なタイプの甘酒商品が販売されています。また、米麴で作られた甘酒には、血圧・肥満・便秘・美肌への効果が認められており、改めて健康・美容への効果が期待されています。

この度、山田養蜂場より、今では希少となったれんげ米と米麴のみで作った「れんげ米の甘酒」を販売いたします。お米に含まれるデンプンやたんぱく質を酵素の力でじっくり分解し、砂糖や食塩を使わずに、お米本来の甘みと旨みがしっかり感じられる味わいに仕上げました。米粒を細かくすりつぶしているため、のどし良く飲みやすく、とろけるような口当たりのストレートタイプです。紙容器タイプで、レンジで温めてお召し上がりいただけます。



【商品概要】

商品名：れんげ米の甘酒

発売日：2018年9月14日（金）

原材料：米、米麴

内容量/価格：125g/250円（税抜）

125g×18本入/4,320円（税抜）

販売チャネル：山田養蜂場直営店及び通信販売

【お客様のお問合せ先】 フリーダイヤル 0120-38-38-38（8:00～21:00） URL <http://www.3838.com>

【メディアお問い合わせ先】

（株）山田養蜂場 戦略広報室 坂井(ys0827@yamada-bee.com)、山下 (ny1972@yamada-bee.com)

TEL：03-5410-3838、FAX：03-5410-3839