

【新製品】 麴だけでつくったあまさけから “すっきり” タイプ新発売



八海醸造株式会社（代表取締役：南雲二郎、本社新潟県南魚沼市）は、「麴だけでつくったすっきりあまさけ」を2018年10月1日に新発売いたします。

本製品は、従来の「麴だけでつくったあまさけ」のストレートでの飲みやすさを追求し、あまみを抑え、よりすっきりした味わいを実現。糖質も従来品より30%オフとなりました。

「麴だけでつくったあまさけ」は、砂糖を一切使わずに、麴のでんぷんを糖化させることでやさしい甘さを引き出した製品です。酒造りの技術を活かした精米歩合60%の米から造る麴が、雑味の無いすっきりとした味わいを醸し出しています。

この度の新製品「すっきりあまさけ」も、原料・製法は従来品そのままに、甘さはより控えめに、更にもみやすい仕上がりとなっております。容量は118gで一日分の摂取量目安として飲みやすく毎日継続しやすいサイズです。また、ノンアルコールですのでお子様からお年寄りまで安心して楽しめ、冷え込む季節には温めても美味しくお楽しみいただけます。

従来品の「麴だけでつくったあまさけ」共々、お客様のニーズに合わせてお求めいただければ幸いです。

商品概要

商品名： 麴だけでつくったすっきりあまさけ
品目： 甘酒
原材料： 米麴（国産米）
容量： 118g
価格： 190円（小売・税別）
保存方法： 要冷蔵 10℃以下
発売時期： 2018年以下 10月1日
賞味期限： 製造日より4か月 開封後はお早めにお召し上がりください
販売先： 全国酒販店、百貨店、スーパー等
飲み方： 冷やしても、あたたかめても、そのままストレートでお楽しみください。。

製造元

八海醸造株式会社 新潟県南魚沼市長森 1051 お客様相談室 電話  0800-800-3865

このリリースに関する問い合わせ先

株式会社 八海山 広報担当：浜崎 東京都中央区築地 4-5-9 築地安田第2ビル3階
TEL 03-6264-3366 FAX 03-6264-3367

関連商品のご案内



麴だけでつくったあまさけ

砂糖を一切使わずに、麴のでんぷんを糖化させることで優しい甘さを引き出しました。酒づくりの技術を活かした高精白の米からつくる麴が、雑味のないすっきりとした味わいを醸し出します。よい麴づくりに特別なこだわりを持つ八海山ならではの、上品な仕上がりとなりました。

（原材料：米麴（国産米）/825g 800円 410g 440円 118g 190円・税別）



乳酸発酵の麴あまさけ

「麴だけでつくったあまさけ」の品質そのままに、日本人にも馴染みの深い植物性の乳酸菌を用いて発酵させました。毎日の健康維持に継続しやすい、さわやかな酸味で飲みやすく仕上げました。

（原材料：米麴（国産米）・乳酸菌 /118g 210円・税別）

