

人気料理系You Tuber「1人前食堂」と「あまさけ」がコラボ 3月25日午後6時にコラボレーション動画公開！



八海醸造株式会社（本社：新潟県南魚沼市 代表取締役：南雲二郎、以下弊社）が製造するノンアルコール飲料「麹だけでつくったあまさけ」（以下、あまさけ）が、機能性表示食品となりリニューアル発売したことを記念して、YouTube で人気の料理系 YouTuber 「1 人前食堂（いちにんまえしょくどう）」とコラボレーションを実施。きょう 2024 年 3 月 25 日（月）午後 6 時にコラボレーションした動画を公開いたします。

弊社研究開発室が「麹菌 HJ1 株が腸内環境を整え、便通を改善する機能性」と「麹由来グルコシルセラミドが肌の潤いを守るのを助ける機能」を明らかにし、今年 3 月に機能性表示食品としてリニューアル新発売した「麹だけでつくったあまさけ」。その機能性を体感しながら毎日の生活にあまさけをとり入れていただけるよう、あまさけを使った料理レシピを 1 人前食堂の Mai さんにご考案いただきました。麹からつくった和の飲み物というイメージのあるあまさけですが、今回は、飲むだけでなく料理にも活用。極上のドリンクレシピの他、中華やエスニック料理なども登場する思わず試したくなる 5 種類の魅力的なレシピばかりです。この動画は「私の甘酒食日記【麹を体にめぐらせる週間】」と題して公開されます。

また、今回は弊社の YouTube チャンネル「米と麹と発酵の健康ひみつ基地」にも Mai さんにご登場いただきました。弊社の直営店「麻布 千年こうじや」で発酵調味料を手に取りながら発酵食の面白さや楽しさを話したり、1 人前食堂を始めるきっかけなどについて話したり、魅力あふれるお話しが楽しめます。

どちらの動画も本日、2024 年 3 月 25 日（月）午後 6 時より公開の予定です。

是非ご覧ください。

1人前食堂

2019年YouTube「1人前食堂」を開設。
普段から自分が食べるものを自分で決めて作る
という何気ない日常を動画にして綴る。
日々、食と暮らしと健康の良い関係性を模索し、
映像や言葉を通じてさまざまな提案を行っている。



麴だけでつくったあまさけコラボ
「私の甘酒食日記【麴を体にめぐらせる週間】」

公開：2024年3月25日(月)18:00

チャンネル URL：https://www.youtube.com/@mai_ichininmae

米と麴と発酵の健康ひみつ基地

八海醸造公式 YouTube チャンネル。
『発酵』と『麴』に関する情報を発信しています。

<1人前食堂ゲスト出演>
「【発酵コラボ回】1人前食堂さんに聞いてみた。
家族と料理、そして発酵のこと。」

公開：2024年3月25日(月)18:00

チャンネル URL：<https://www.youtube.com/@hakkaisan6359>



麴だけでつくったあまさけ



原 材 料 名：米麴(国産米)
内 容 量：825g、410g、118g
希望小売価格：825g/864円、410g/475円、118g/205円(税込)
保 存 方 法：要冷蔵
機能性関与成分名：麴菌 *Aspergillus oryzae* HJ1 株、
麴由来グルコシルセラミド
届 出 番 号：I290

麴だけでつくったあまさけ web サイト：<https://www.amasake.jp/>

HAKKAISAN

【届出表示】本品には麹菌 *Aspergillus oryzae* HJ1 株と麹由来グルコシルセラミドが含まれます。麹菌 *Aspergillus oryzae* HJ1 株は、腸内環境を整え、便通を改善する機能があります。麹由来グルコシルセラミドは、肌の潤いを守るのを助ける機能があります。

※本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。
※本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを整えましょう。

商品についての消費者からのお問合せ先

八海醸造株式会社

新潟県南魚沼市長森 1051 番地 フリーアクセス 0800-800-3865(月- 金 9：00-17：00)

このリリースに関する報道機関からの問い合わせ先

(八海醸造グループ広報担当窓口)

株式会社八海山 広報担当：浜崎 東京都中央区築地 4-5-9 築地安田第二ビル 3 階

Email：press@hakkaisan.co.jp 電話 03-6264-3366