

〈第一回〉

蔵元生まれの『あまさけ』で夏も元気に

今年もいよいよ、本格的な夏が近づいてきました。厳しい暑さに負けないよう、栄養補給にも気を付けたいものですが、近年は「夏の飲み物」として甘酒が注目されていることをご存じですか？実は、日本では古くから暑気払いの飲み物として、豊富な栄養素を含む甘酒が愛飲されており、俳句においても「甘酒」は夏の季語とされているのです。

**日** 本酒の蔵元として皆さまにご愛顧いただいている八海醸造でも『麴だけでつくったあまさけ』を製造して8年目になります。『清酒 八海山』は長期低温発酵という製法で造られています。蔵人たちは、長期間に亘るもろみ仕込みに耐えうる、ばげ込み※の良麴を育てるための高度な技術力を磨き続けてきました。その独自の技術力をフルに活かし、甘酒専用の麴を開発して生み出したのが、この『あまさけ』です。

**ご** 好評をいただいている「飲みやすい優しい甘み」は、蔵人の技とこだわりの結晶である麴の力で生み出したものであり、もちろん砂糖は一切使用していません。また、雑味のないすっきりとした口当たりは、濁点のない『あまさけ』というネーミングの由来ともなっています。

**こ** れからの季節は冷蔵庫でキリリと冷やしたり、牛乳や豆乳、そして、ほうじ茶、紅茶などで割ることで一層飲みやすくなり、甘みが苦手な方にも楽しんでいただける『あまさけ』。近頃は「暑い季節もお元気で」という思いを託して、大切な方への贈り物にされる方も増えているようです。

※麴菌が蒸米の内部に菌糸を食い込ませること  
 ( 次回のテーマは「酒蔵ならではのこだわり」です。 )



麴だけでつくったあまさけ  
 要冷蔵 118g 190円(税別)    要冷蔵 825g 800円(税別)

「麴だけでつくったあまさけ」には、以下の成分を含めて350以上の物質が含まれています\*。

糖	アミノ酸		ビタミン
グルコース	必須アミノ酸9種類 バリン・ロイシンなど	アミノ酸の仲間 エルゴチオネインなど	B1, B2, B3, B5 B6, B7, B9
オリゴ糖12種類 コージビオースなど	非必須アミノ酸11種類 アルギニンなど		

\*文献: Oguro et al., *J. Biosci. Bioeng.* (2017) (in press)

商品のご購入は 全国の正規取扱店(酒販店・百貨店・スーパー等)にてお買い求めください

○取扱店がご不明な方は  
 お客様相談室 **0800-800-3865**  
(フリーアクセス)  
 または **025-775-3866** (共に平日9時~17時)

○メールでのお問い合わせ  
**hak-support@hakkaisan.co.jp**  
※土・日・祝日は翌営業日以降の対応となりますのでご了承ください

**店舗のご案内** 千年こうじや [本店] 新潟県南魚沼市長森627-8  
[雪室千年こうじや] 八海山雪室内 新潟県南魚沼市長森459  
[銀座店] 東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX 地下2階  
[神楽坂店] 東京都新宿区神楽坂2-6-1 PORTA神楽坂 1階  
[湘南店] 神奈川県藤沢市辻堂元町6-20-1 湘南T-SITE2号館 1階

八海山 千年こうじや 東京都中央区日本橋室町2-3-1 コレド室町2 1階

**通信販売専用**  
コールセンター  
(フリーアクセス) **0800-800-4181** (平日9時~17時)

八海醸造株式会社  
 新潟県南魚沼市長森1051番地

「あまさけ」が買える店はコチラ  
[www.hakkaisan.co.jp/sake/amasake](http://www.hakkaisan.co.jp/sake/amasake)

詳しくは **あまさけ 八海山** **検索**

