



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



〈第二回〉

蔵元だから たどりつけた 味、香り、色

栄 養豊かな”暑気払い“の飲み物として、古くから夏に愛飲されてきた甘酒。その甘酒には二つの種類があるのをご存じですか？一つは酒粕と水、それに砂糖を加えた「酒粕甘酒」、もう一つは麴と水だけを原料とする「麴甘酒」です。後者の麴甘酒は砂糖を使わない代わりに、麴の酵素の力で米のでんぷん質を糖化させて優しい甘みを引き出します。アルコールを一切含まないため、誰でも楽しめるというのも大きな魅力です。

八 海醸造の『麴だけでつくったあまさけ』も、その名の通りの麴甘酒です。製造するうえで最初に行うのは、麴に用いる米を磨く(削る)こと。米の表面部分には雑味の原因となる成分が含まれているため、取り除かなければなりません。この精米は酒造りにも欠かせない、蔵で長年培われてきた重要な技術です。

開 発当初、酒造りに用いるのと同じ方法で仕込んだ麴を使用したところ、「ザラつきが口に残る」などの問題が生まれました。そこで蔵人たちは麴の品質改良に着手。数え切れないほどの試作を重ねた末に、ようやく甘酒に適した”理想の麴“が完成しました。この麴を用いることで『あまさけ』の大きな特長である雑味のないすっきりとした口当たりを実現することができたのです。

蔵 元ならではの工夫が施された米、そして麴を使うことは、上品な香りや白さにもつながっています。唯一無二の味と香り、美しさを備える『あまさけ』を、ぜひ五感でお楽しみください。

（次回のテーマは「こだわりの麴と水」です。）

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



詳しくは **あまさけ 八海山** **検索**

「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)