

〈第三回〉

澄んだ味わいは
こだわりの
麴と水から

八 海醸造の『麴だけでつくったあまさけ』は、麴と水だけを原料とする「麴甘酒」です。そんなシンプルなお飲み物であるからこそ、味や香り、口当たりを大きく左右する二つの原料には、徹底してこだわり続けています。

命 ともいえる麴は、歳で長年培われてきた技術を活かし、甘酒に適したものと改良されています。麴菌を繁殖させる工程では、蒸した米に振りかける麴の量、それに温度や湿度、仕込み時間などを緻密にコントロール。また、米は常に決まった品種を採用しているものの、その出来具合は毎年微妙に異なるため、研ぎ方や水の吸わせ方に細かな調整を加えています。

一 方、水は『清酒 八海山』の仕込み水と同質の八海山水系・魚沼の極軟水を使用しています。カルシウムやマグネシウムの含有量が少なく、混じり気のない清らかな味わいが特長です。多くの皆さまにご支持いただいている『あまさけ』の雑味のないすっきりとした口当たりは、霊峰・八海山の恵みによって支えられているといえるでしょう。

熟 練の蔵人たちがまるで我が子のように心を込めて育てた麴と、美しい自然がくれた名水。その二つの原料の出会いによって生まれた麴甘酒、それが『麴だけでつくったあまさけ』です。暑い季節にはぜひ冷蔵庫でキリリと冷やして、こだわりの味わいをお楽しみください。

（今回のテーマは「体にうれしい栄養素」です。）



麴だけでつくったあまさけ 要冷蔵
118g 190円(税別) 410g 440円(税別) 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 コロド室町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**

