

造り酒屋のこだわりをぎゅっとなつめこんだ
おいしい甘酒、できました。

まんさくの花

吟造りあま酒



甘酒は必須アミノ酸と大量のブドウ糖を自然に含む伝統的な日本の発酵食品です。疲労を回復して免疫を強化し、動脈硬化・ガン・老化の予防に加え、整腸作用や肝機能の強化作用もあると言われています。意外にも甘酒の季語は「夏」。江戸時代から夏バテ防止の栄養飲料として広く親しまれ、現代の「天然総合サプリメント」として受け継がれています。

当蔵では、蔵人だけの楽しみだった門外不出の甘酒を、今までにない様々なシーンで皆様にも味わっていただきたく、商品化に取り組みました。冬が長く発酵文化に長けた当地秋田で、酒蔵ならではの贅沢な吟醸酒の米麴だけを使用し、粒を濾してなめらかに仕立てた飲みやすい甘酒です。滋味深くコクのある天然の甘みとまろやかな香りを、お好みのスタイルでお楽しみください。

冷やして冷甘酒
袋のまま温めて温甘酒
冷凍庫で凍らせてシャーベット
カクテルのベースに
デザート甘味料として

初めての味

「粒なし!」
なめらか仕立て♪



吟醸米麴100% 160g

元禄二年創業 秋田美酒「まんさくの花」
<http://www.hinomaru-sake.com>

日の丸醸造株式会社

営業部:秋田県横手市十文字町字麻当60-2
TEL 0182-42-1335 FAX 0182-42-1337

・ノンアルコールで糖類・保存料等を一切使用しておりませんので
お子様やお年寄りまで美味しくお召し上がりいただけます。
・粒入りの甘酒が苦手な方も、滑らかな口当たりをぜひお試しください。