

# YOGURSH

よーぐるしゅ



**日の丸醸造と  
栗駒フーズの共同開発。  
とろける和のリキュールが誕生!**

とろりあまい  
ヨーグルトのお酒



300mℓ  
525円

## 酒蔵と牛乳屋さんがコラボ?

「まんさくの花」でお馴染み増田町にある酒蔵「日の丸醸造」と、「栗駒高原牛乳」や「こまちヨーグルト」が有名な「栗駒フーズ」という二つの会社が、一つのお酒を造りだしました。

その名も「YOGURSH (よーぐるしゅ)」。「本物の牛乳」とまで言われる、搾りたての栗駒高原牛乳をたっぷり使ったヨーグルトと、日の丸醸造が作り上げた、なめらかな口当たりの甘酒を掛け合わせ、独自の製法で作ったヨーグルトリキュールです。

飲むと口の中にほんのりとした甘酸っぱいヨーグルトの風味が広がり、甘酒の芳香と、酒精が鼻から抜けてまろやかな後味を残してくれます。

## 予想外の評判続き!

最初に「よーぐるしゅ」の開発を持ちかけたのは日の丸醸造さんでしたが、栗駒フーズの社長さんは元々お酒が苦手で、「お酒とヨーグルト」という奇想天外なアイデアにピンと来なかったそうです。しかし、紆余曲折・試行錯誤の上に、完成した商品をお飲んだ栗駒フーズの社長さんは、「これなら自分でも飲める!」と大変気に入られて、自社でも販売したいとまで思ったそうですが、酒類販売免許の関係で断念したとか。

それほどに絶賛される「よーぐるしゅ」は秋田県南の特産品新人賞と呼ばれる「第10回ふるさと特産品コンクール」で、平成21年度の酒類部門で大賞に輝きました。そんな評判が巷で伝わりはじめたのか、「よーぐるしゅ」は口コミで話題を呼び、若い女性をはじめとするリピーターも増加。販売量は当初予定の5倍に至っているそうです。

## カクテルやデザートに!

この「よーぐるしゅ」は、元来酸味が少なくまろやかでクリーミーと評判の栗駒フーズさんのヨーグルトを使い、まんさくの花ブランドの甘酒を丁寧に濾したものと合わせられているので、その甘さとまろやかさが際立っています。アルコール度数も7~8度と比較的低めで、食後酒、デザート酒にぴったり。

このまま冷やして飲んでもおいしいのですが、フルーツジュースやソーダ、日の丸醸造さんから出ている「ぶどうまんさくりキュール」等と割って飲むと、また違った味わいになって楽しみが増えます。

和リキュールもついにここまで来た!と思える新しい味わいを、ぜひ試してみてください。

「よーぐるしゅ」の美味しい飲み方

- ① スタンダードにロックやソーダ割り!
- ② フルーツリキュールや牛乳でカクテルに!
- ③ アイスやフルーツにそのままかけても爽やかな風味が増してオススメ!