新聞社·出版社 編集者様 各位

冠省 皆様方にはますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

日頃は六甲味噌をお引き立ていただきまして誠にありがとうございます。

さっそくですがこの度、通販で先行販売をすることになりました「甘ざけ」のご案内を させていただきます。

甘ざけと言えば、冬に飲む甘いお酒と思われる方が多いと思いますが、アルコール分はなく、一年間を通して飲んでいだける発酵飲料です。

甘ざけの原材料は米味噌作りに使う糀ですので、六甲味噌でも以前より、夏祭りや雛の節句にはご要望に応じて作っていました。それが昨今、健やかな発酵飲料として注目を集めるようになったため、問い合わせが相次ぎ、本格的な商品化に取り組んだ次第です。

甘ざけは夏バテ予防にお勧めできますので、熱中症対策に飲んでいただけるように準備を進めてきましたが、使い勝手の良い容器の開発に思いの他、時間がかかり、なかなか発売できない状況です。そこで現時点で一番優れた容器での先行販売に踏み切りました。

六甲味噌が手間をかけて作った糀のみを用いた「甘ざけ」を、暑気疲れに耳よりな食の 情報として多くの皆様に知っていただきたく思います。

何卒、よろしくお願い申し上げます。

草々

平成24年晚夏六甲味噌製造所

有限会社 六甲味噌製造所 〒659-0015兵庫県芦屋市楠町11-16 TEL0797-32-6111 FAX0797-22-6518 www. rokkomiso. co. jp

六甲味噌の新商品「甘ざけ」※濃縮タイプ

■甘酒について

甘酒は古くからある甘味発酵飲料で、江戸時代には暑気払いとして甘酒売りが行商するほど庶民に親しまれていました。ですから甘酒は俳句では夏の季語となっています。また、製造過程において糀による発酵に加え、乳酸菌の発酵も進行するため「日本のヨーグルト」とも言われています。

甘酒の成分はブドウ糖、オリゴ糖、ビタミンB1, B2, B6、アルギニン、グルタミン等のアミノ酸です。中でもブドウ糖は20%程を占め、これらの成分は医療で用いられる点滴とほぼ同じため、一部では「飲む点滴」とまで呼ばれています。

甘酒は内容成分から疲労回復、消化吸収をよくする等の効果があるとされています。発酵物であること、さらには食物繊維も多いため、メタボ防止のダイエット効果や、腸内環境を整えることが、美容にもつながると期待されています。

■六甲味噌の「甘ざけ」について

☆独自の製法

甘酒の作り方は(1)酒粕を用いる方法、(2)米と糀を用いる方法が主ですが、六甲味噌では「糀」のみを糖化分解して作っています。

※弊社では米味噌の命とも言える糀作りには、全工程での機械化を避け、種付け後の発育温度の確認・管理、床がえし等を手作業で行い大切に育てています。

☆甘酒ではなく「甘ざけ」

甘酒は漢字の酒を用いるために、アルコール飲料と思われがちですが、アルコール分は ありません。六甲味噌ではそのイメージを払拭するためにあえて「甘ざけ」と、商品名 に漢字の酒を使うことを避け、平仮名を用いました。

☆容器開発における課題

今回の先行販売では、消費者の方に袋をハサミ等で切って開封していただく容器を用いています。この形態ですと一回に使いきっていただければ問題はありませんが、何度かに分けて使われる場合には保存方法等に手間がかかります。

そこで只今、チュウブ状に絞りだせるキャップつきの容器を開発中です。

容器の開発には形態に加え、素材選びにも手間取りました。理由は原材料に生きた糀を用いることにありました。糀の発酵が温度の上昇等により進み、容器が膨れあがるからです。様々な素材を試した結果、現在、味噌に用いているガゼットパックの素材が一番適しているとの結論になりました。同素材は発酵物である味噌用に開発されたものであるため、品質保持、保存性に優れています。

■六甲味噌の「甘ざけ」の特徴

- ・味噌屋ならではの手間をかけて作った生糀のみで製造
- ・アルコール分のない健やかな発酵物飲料
- ・無加糖で、糀のみの自然の甘さが生きた爽やかな味わい
- ・濃縮タイプのため、薄めて飲む以外に トッピングや甘味料として調理にも活用できる



- ■価格 250g入 399円(税込) 本体価格 380円
- ■発売開始 H24年9月3日(月)から通販での先行販売
- ■通年商品
- ■容器開発が出来次第、量販店での小売販売も予定

■甘ざけの美味しい作り方

六甲味噌の甘ざけは濃縮タイプですので3倍程に薄めて飲んでください。湯、水の双方に溶けますが、冷たい飲み物として召し上がる場合は、湯で溶き冷ましてから飲むほうが甘味が増して美味しくいただけます。※お好みで生姜を入れると風味が増します。

■甘ざけをドリンクやスウィーツとして

【甘ざけのグレープフルーツジュース割】

グレープフルーツのほろ苦さに糀の甘さが 加わってとっても飲みやすいです。 リンゴやオレンジ等、他のジュースで 割っても美味しくいただけます。 ※甘ざけ大匙1にジュースが200ccの割合、



【ヨーグルトにトッピング】

無糖のヨーグルトに甘ざけを砂糖のかわりに 甘味としてかけます。 量はお好みで調整してください。 ヨーグルトの乳酸菌と糀の発酵のダブル効果で 整腸作用他が期待されます。



【トマトにトッピング】

櫛切りにしたトマトに甘ざけをかけます。 トマトが嫌いなお子様も、おやつ感覚で 召し上がるかもしれません? トマトのリコピンと糀パワーで疲労回復等が 期待されます。



【甘ざけゼリー】

分量のゼラチンを溶かし、甘ざけを入れ冷やし固めます。 糀が下にたまらないように、固まりかけた時点で 一度、かき混ぜます。すり卸した生姜と一緒に いただくとより美味しいです。ゼラチンのコラーゲンと 糀のダブルパワーの健やかゼリーです。



■甘ざけを調味料として

【大根のべったら漬け】

輪か櫛に切った大根に塩をまぶして 重しをのせ一晩おく。

※塩の分量の目安は大根の重さの4% 大根をよく水切りして、ジップロックに入れ、 そこに甘酒を入れて全体に混ぜ合わせ、 1~2日置くと出来上がりです。

※甘酒の目安は大根の重さの40%

【甘い卵焼き】

卵を割り、甘ざけを入れ、薄口醤油で味を調え 出汁巻きの要領で焼きます。

※卵1個に甘ざけ小匙1、薄口醤油少々が目安



