

kojimasohonten | press

amasake

小嶋総本店「米糴のあまさけ」商品販売のお知らせ



news release

安土桃山時代(1597年)から続く山形県の老舗酒蔵(株)小嶋総本店から、
果実・野菜の恵みと発酵の力を活かし、毎日をおいしくサポートする
『米糴のあまさけ』シリーズを発表・発売いたします。

keywords

#甘酒 #WAKE UP #WARM UP #BEAUTY UP #PURE
#造り酒屋が作った本気で新しい甘酒 #自然のおいしさ #発酵のちから
#ノンアルコールでヘルシー #毎日美味しい #甘酒レシピ

contact

株式会社 小嶋総本店

担当： 五十嵐 有佳 (イガラシ ユカ)

mail: i-yuka@sake-toko.co.jp

tel: 0238-23-4848

営業時間： 平日 9:00-17:00 ※日祝定休

about

安土桃山時代(1597年)に創業した老舗酒造(株)小嶋総本店(山形県米沢市)は
培ってきた醸造技術を活かした『米糴のあまさけ』を開発し発表いたします。

24代目となる弊社代表取締役 小嶋健市郎も、米糴の甘酒を離乳食にして育ち、
体に優しく栄養豊かな甘酒の良さを、より現代の生活シーンに合った形でお届け
したいと考え、山形県産米糴を発酵させたノンアルコール・ノンシュガーの甘酒を
ベースに、山形で藩政時代から育てられているウコギや秘伝豆といった伝統的な
素材、果実や野菜のスムージーを加え仕上げました。

「飲む点滴」とも呼ばれる甘酒の持つ滋養と、野菜や果実の恵みを組み合わせ、
毎日をおいしくサポートするため「WAKE UP(朝のすこやかな目覚めをサポート)」や
「BEAUTY UP(日中の活動をしなやかにサポート)」など、生活シーンに
寄り添った5種類を開発しました。加工時の変色を抑える為にレモン汁を用いるなど、
素材の美味しさを活かすため保存料・香料・着色料無添加にこだわりました。
そのため、大人だけでなく子どもにも安心・安全・機能的で豊かな風味をお楽しみ
いただけます。

特徴ある5種のブレンドには「Rola's kitchen」にフードディレクターとして
携わった料理家の川上ミホを迎え、これまでの甘酒のイメージを刷新するパッケージ
デザインは世界的に活躍するクリエイティブチーム artless(代表:川上シュン)が
手掛けています。

この度の商品発表の後、5月25日(火)より自社ECで展開をスタートし、夏より
ライフスタイルに向き合うショップに向けた販売を開始いたします。

flavors

2021年5月25日(火)発売予定(3種類)



pure

はれやかな甘み
甘酒

山形県産の米糴を100%使用した甘酒です。400年かけて培った発酵醸造技術を活かし、お米本来のやわらかく品のある甘みを引き出し、甘酒そのもののおいしさを引き出しました。甘酒は「飲む点滴」と言われるほど栄養成分が豊富な発酵飲料です。



wake up green

すこやかに目覚める
りんご / キウイ / ケール / 甘酒

カルシウムや鉄分を豊富に含む小松菜やケールと、食物繊維のりんご、ビタミンC豊富なキウイフルーツ、レモンといった朝にぴったりな野菜や果物をブレンド。甘酒に含まれるブドウ糖は脳のエネルギー源としてすぐに吸収されるので、目覚めの朝におすすめです。



beauty up red

たおやかに整える
いちご / ラズベリー / ビーツ / 甘酒

抗酸化力が高く豊富なビタミンを含む風味のよいベリー類。高い抗酸化力と血の巡りを改善する、「食べる輸血」の異名をもつスーパーフード=ビーツ。そこに「飲む点滴」の甘酒が加わった美容とアンチエイジングを考えたブレンドに仕上げました。

2021年夏以降発売予定(2種類)



warm up yellow

こちよく温める
かぼちゃ / みかん / にんじん / 甘酒

たっぷりと含まれたベータカロテンで体の錆びつきを予防。粘膜を強くして免疫向上や風邪対策としても有効です。加熱した生姜は、ピリッと味のアクセントになるだけでなく、体の冷えも予防してくれます。冷やしても温めても美味しく召し上がれます。



power up kinari

しなやかに高める
バナナ / アボカド / 大豆 / 甘酒

体の基本でもあるタンパク質を多く含み、吸収のよいエネルギーである甘酒やバナナと組み合わせることで、その効果をよりアップさせました。山形産「秘伝豆」のきな粉を使用。腹持ちもよく、間食代わりにもなるあまさけです。大人だけでなくお子様にもおすすめです。

商品シリーズ名： 米糴のあまさけ
(5種類 ※順次追加予定)
容量： 135g / 1パック
価格： 400円(税込432円) / 1パック
保存方法： 冷凍
想定販路： 自社ECにて先行販売

ウコギ

江戸時代より米沢藩で栽培が奨励された食用植物です。トゲがあるため垣根として利用されましたが、新芽は食しても美味しく、今でも米沢の人々に親しまれています。平安時代より漢方の強壯剤として使われるほど栄養価が高く、ジャパニーズ・スーパーフードの1つと言えます。

秘伝豆

山形県の代表的な青大豆の1つで、大粒で食べごたえがあり、味が濃く甘いことが特徴です。黄大豆よりもイソフラボン、ビタミンA、葉緑素、大豆オリゴ糖を多く含んでおり栄養面でも優れています。生産量が限られた希少種であるため、その名の通り誰にも教えたくない「秘伝の豆」です。

ama
sake



a

kojimasohonten
2-2-3 honmachi
yonezawa-shi yamagata
992-0037
japan

w

www.sake-toko.co.jp/

d

2021.03.31

team

株式会社 小嶋総本店

安土桃山時代(1597年)に創業した山形県米沢市の酒蔵。国内に現存する中で13番目に長い歴史をもつ。醸造アルコール等の添加物を使用せず、純米酒のみを造る全量純米蔵。代表銘柄「東光」は国内のみならず海外でも高い人気を誇り、世界19カ国へ輸出されている。国内外のコンテスト評価を総合的にまとめた2020年世界酒蔵ランキングでは★★(二つ星/37位)を獲得。

website : www.sake-toko.co.jp/



永田 宙郷

producer

プランナー・プロデューサーとして伝統産業から先端企業まで多くの「メイドインジャパン」のものづくり支援を行い、全国の作り手と伝えて手が集う展示会「ててて商談会」を共同主宰。TIMELESS 代表。

website : nagataokisato.themedia.jp/



川上 ミホ

flavor consultant

料理家、ソムリエからキャリアをスタートし、イタリアンの厨房で料理人として腕を磨く。大手コンビニエンスチェーンのスイーツ商品のリニューアルやレシピ開発、飲食店立ち上げなど多彩な活動を展開。

website : www.mihokawakami.com/



artless Inc.

branding & package design

川上シュン率いるブランドコンサルタンシー。サーキュラーブランディング掲げ、グラフィックを軸に、戦略設定からクリエイティブまで包括的なブランディングを行う。「hotel koe tokyo」「フォーシーズンズホテル京都」などを手がけている。

website : www.artless.co.jp

