

食べる甘酒「甘酒寒天」ができました

若林醸造株式会社

開発の経過

若林醸造株式会社は、平成23年より公益財団法人長野県中小企業振興センターの県地域産業活性化基金事業より助成をいただき、「酒蔵元が造るデザート」を目指して新商品開発を行ってきました。この過程で、平成23年12月には上田地域の果物や野菜のジュースを酒米「美山錦」から造った甘酒「白の舞」にブレンドした「四季の甘酒シリーズ」を商品化しました。

また、平成24年8月には夏にも美味しく飲んでいただける甘酒として、ラブレ菌で乳酸発酵させたほどよい酸味と自然な甘さが特徴の「四季のさわやか甘酒シリーズ」を商品化しました。

この度従来の「さわやか甘酒」、さらに果物や野菜のジュース等をブレンドした「さわやか甘酒」を寒天で固めることで、酒蔵元が造ったデザートとして「信州真田の里 ラブレ菌発酵甘酒寒天」を5種類商品化し、株式会社竹田に製造を委託し、販売します。

商品化とラベルデザインに関しては地域資源製品開発支援センター、同じく商品化に関しては上田商工会議所、製造技術に関しては工業技術総合センター食品技術部門より支援をいただきました。

商品の特徴

甘酒、寒天、天然果汁、乳酸菌（ラブレ菌）と自然な原材料を使った商品です。

○さわやか甘酒寒天

○ラブレ菌発酵甘酒寒天・赤紫蘇エキス入

○ラブレ菌発酵甘酒寒天・林檎ジュース入

○ラブレ菌発酵甘酒寒天・葡萄ジュース入

○ラブレ菌発酵甘酒寒天・杏ピューレ入

赤紫蘇、りんご、ぶどうは上田地域産使用
杏は千曲市産使用



<ラブレ菌発酵さわやか甘酒寒天>

内容量

60ml

価格

オープン価格

若林醸造店頭価格：200円（税別）

販売について

販売場所：若林醸造店頭、株式会社竹田、別所温泉各旅館、上田市観光会館、松尾町フードサロン

販売開始：3月19日（火）

商品・購入のお問い合わせ

若林醸造株式会社 〒386-1325 長野県上田市中野466

代表取締役社長：若林 文夫 担当：若林 陽子

TEL：0268(38)2526 FAX：0268(38)0225