

※この資料は、若林醸造株式会社がプレス発表用に作成したものです。

真田伝来かくし酒蔵元の「楽しむ甘酒」について

開発の思いと経過

若林醸造株式会社

- ① 若林醸造のある千曲川左岸、塩田平は粘土質のため、美味しいお米がたくさん収穫されています。弊社はそのお米で日本酒の製造を営み、100年余の伝統を引き継いできましたが、近年世の中のアルコール離れが進み、若者を中心にお酒に関する嗜好が多様化してきました。
- ② 「別所温泉魅力創生協議会」では、「観光客の満足度を向上させるためには、文化財や自然の保護だけでなく、新しい地域の食や特産品の形づくりが必要である」という創生プランが立案され、旅館業者から「地元の食材を使った新しいジュース等の特産品を開発してほしい」という要請を受けました。
- ③ 地元JAの関係者から、皮むきが面倒で、生食としての「りんご」の販売が低下してきたため、なんとか当社の販売ルートを通じ、消費を増やすことができないかと相談されました。そこで、数年前からジュースとして製造し、旅館組合等に販売したところ、宿泊客等から好評をいただいています。現在は、「りんご」の他に、「葡萄」、「梅」のジュースや、「赤紫蘇」のエキスへと製造している種類が増えました。
- ④ 上記①から③の経過をふまえ、創業以来培ってきた発酵技術によるすっきりした甘酒と地元で栽培された果実をコラボレーションさせ、新しい特産品ができないか検討し、試作を繰り返してきました。
- ⑤ 平成23年5月より商品開発と販売をめざし、「楽しむ甘酒開発会議」を定期に開催しました。(計7回開催)
会議メンバー…若林醸造(株)・県地域資源製品開発支援センター・県工業技術総合センター
上田商工会議所・県中小企業振興センター
(県地域資源製品開発支援センターには、パッケージ・ラベル等で支援いただきました。)
- ⑥ 県上小地方事務所が主催する「上小地域における地域資源活用・農商工連携事業推進連絡会議」などで、試作品の評価を集めました。

商品の特徴

四季の甘酒シリーズ

- **本格的製法による甘酒** - 「白の舞」(4種の甘酒のベースとなる甘酒)
酒母米・美山錦の米こうじを用い、発酵させてデンプンを糖化させ甘みを得ています。
発酵の過程で乳酸菌が発生し、ブドウ糖、ビタミンB群、アミノ酸を豊富に含んでいます。
砂糖を一切加えていないので、自然の甘さで飲みやすいです。
「酒」の名はついていますが、アルコール分は0.00%で、アルコール飲料ではありません。
- **桜色甘酒** - 「さくらの舞」
色を奇麗にするために、「赤紫蘇」のエキスを加えています。
「赤紫蘇」のアントシアニンによる自然着色です。
紅白をセットにすると、お祝いごとの飲み物として最適です。
- **果実ジュース入り甘酒** - 「淡黄の舞」、「むらさきの舞」
「りんご」、「葡萄」のジュースが加わることで、色が淡黄と薄紫となり、奇麗な色の飲料になりました。
果実ジュースが加わることで、さらにスッキリ飲みやすくなりました。



<四季の甘酒シリーズ>

価格

価格はオープン価格

参考：若林醸造店頭販売価格 180ml 入り 380 円、720ml 入り 1,000 円

販売について

販売場所：若林醸造、別所温泉各旅館、上田市観光会館

発売開始日：12月9日(金)

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

E-mail：tsukiyo@seagreen.ocn.ne.jp