

# 「四季の甘酒」の新シリーズと新商品について

## 開発の思いと経過

若林醸造株式会社

若林醸造株式会社は、老若男女を問わず多くの方に美味しく楽しく飲んで頂ける商品を造りたいと考え、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。

平成23年12月から、「白の舞」「さくらの舞」「淡黄の舞」「むらさきの舞」の4種類の「四季の甘酒シリーズ」を販売したところ、多くの方々よりご愛顧をいただき感謝いたしております。

甘酒は冬に温めて飲むイメージですが、江戸時代には甘酒を暑気払いに飲む習慣があったそうです。そこで、暑い夏こそ冷やして美味しく飲んで頂こうと、この度、

- 「四季の甘酒シリーズ」の新たなシリーズとして、「四季のさわやか甘酒シリーズ」をつくり、「ラブレ菌発酵“さわやか甘酒”」（白の舞）を商品化しました。

平成23年5月から、地域資源製品開発支援センターと上田商工会議所の支援を受けながら、商品開発を進めてきました。この試みの中から、京都の伝統的漬物「すぐき漬け」から見つかった植物由来の乳酸菌「ラブレ菌」（正式名：Lactobacillus brevis subsp. coagulans）を使った乳酸発酵甘酒「ラブレ菌発酵“さわやか甘酒”」が誕生しました。乳酸菌の選定、乳酸発酵に関しては、工業技術総合センター食品技術部門の支援を受けました。甘酒「白の舞」を乳酸発酵させて造った「ラブレ菌発酵“さわやか甘酒”」（白の舞）は、程よい酸味と自然な甘さが魅力です。

- 「四季の甘酒シリーズ」の新商品として、梅エキスあるいは杏ピューレを甘酒「白の舞」にブレンドした「琥珀の舞」と「橙の舞」を商品化しました。

甘酒「白の舞」はすっきりした甘さなので、ブレンドした梅や杏の味が冴えて美味しく仕上がりました。

これからの季節、「ラブレ菌発酵“さわやか甘酒”」、「琥珀の舞」、「橙の舞」を冷やしてお飲みいただき、この夏を乗り切っていただければと思います。

## 商品の特徴

- 「ラブレ菌発酵“さわやか甘酒”」— ラブレ菌を使った乳酸発酵甘酒

- ・甘酒「白の舞」をラブレ菌で乳酸発酵させて作った飲料
- ・「ラブレ菌」は日東薬品工業株式会社が権利を保有する菌株を使用
- ・容量：100g

- 「琥珀の舞」— 梅エキス入り甘酒

- ・梅エキスを甘酒「白の舞」にブレンド
- ・梅は上田地域産を使用
- ・容量：180mlと720ml

- 「橙の舞」— 杏まるごと甘酒

- ・杏ピューレを甘酒「白の舞」にブレンド
- ・杏は千曲市産を使用
- ・容量：180mlと720ml



<琥珀の舞と橙の舞>



<ラブレ菌発酵“さわやか甘酒”>

## 価格（税込）

価格はオープン価格

参考：若林醸造店頭販売価格 「ラブレ菌発酵“さわやか甘酒”」 250円  
「琥珀の舞」「橙の舞」180ml入り 380円、720ml入り 1,000円

## 販売について

販売先：若林醸造、別所温泉各旅館、上田市観光会館、松尾町フードサロン、その他  
発売開始日：8月7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

E-mail：tsukiyo@seagreen.ocn.ne.jp