

无酒精发酵饮料 “曲子甜米酒”



想摄取均衡的营养吗?



早上喝 1 杯“曲子甜米酒”
补充营养!

原料只有

米 · 米曲 · 水

3 种

因米曲来源的微生物“米曲菌”

彻底分解大米的成分，

使其产生巨大变化，所以

对**大脑**或**肠道**有益的营养成分**激增!**

无添加剂、
不使用砂糖



肠

有调整肠道环境的
丰富营养成分!

肌

成为抗老的
强力后盾

脑

通过葡萄糖迅速
让大脑缓解疲劳

早上喝 1 杯

肠道、肌肤、大脑都会、 非常满足。



\\ 请参阅 web ! /



为现在想立刻尝试“曲子甜米酒”的人，介绍不使用砂糖的“曲子甜米酒”商品。可当作饮品或调味料的“曲子甜米酒”，何不马上在每天的生活试试看呢！



曲子甜米酒 / 曲子甜米酒抹茶

玛露寇美株式会社

分解大米、米曲的淀粉，提取自然的甜味。曲子甜米酒抹茶，在由米曲做成的甜米酒中，加了宇治抹茶。

原料

- 曲子甜米酒：甜米酒（日本国内制造）（大米、米曲、食盐）
- 曲子甜米酒抹茶：甜米酒（日本国内制造）（大米、米曲、食盐）、全脂奶粉、抹茶、绿茶提取物 / 稳定剂（纤维素）、乳剂、（部分含乳成分）

容量 195g



甜米酒 oichi / 抹茶风味甜米酒 chacha

早川酱油黄酱株式会社

使用宫崎县产的“Hinohikari”米。好像加了砂糖一般的甜味，口中余味清爽。除了可以加热饮用，也推荐加到牛奶或酸奶等里面。

原料

- 甘酒 oichi：米曲（宫崎县产）、大米
- 抹茶風甘酒 chacha：米曲（宫崎县产）、大米、有机桑叶（日本产）、绿茶（宫崎县产）

容量 150g



高砂 米曲甜米酒

株式会社金谷醸酒店

以石川县的大米制造的无酒精甜米酒。易于饮用、口中余味清爽的甜米酒，让大家可以每天都饮用。大米根据各种用途，进行品质的筛选。其中采用了丰富高等级米饭食用大米。喝完甜米酒后，口中滑溜，不会感觉粘腻。

原料 大米（日本产 / 石川县产）、米曲（日本产）
容量 900ml

甜米酒 + 乳酸菌 Chihomaro

株式会社高千穗Muratabi

以乳酸菌让甜米酒再次发酵。乳酸菌使用来自咸菜的植物性乳酸菌，以高千穗町纯净的泉水制造。

原材料 大米（日本产 / 宫崎县产）、米曲（日本产）、植物性乳酸菌
容量 150g / 500g



Fresh Rice Malt (新鲜米曲)

株式会社大潟村秋田小町生产者协会

因从米曲制做而来的日本传统且营养丰富的大米饮品中，调配有生成包含双歧杆菌在内的 16 种乳酸菌的乳酸菌生产物质，所以也推荐给特别注意肠道环境的人。使用秋田县独特米曲“Amekouji”。取得清真认证的商品。

原料

- 米曲（日本国内制造）、乳酸菌生产物质（大豆、乳酸菌）（含大豆） / pH 调整剂

容量 600g

