

## 体の内側から肌を潤す 必須アミノ酸・セラミド

皮膚の主成分のひとつ「アミノ酸」が保湿に繋がり、さらに、**グルコシルセラミド**がバリア機能を整え、**抗酸化物質エルゴチオネイン**がエイジングケアを健康的にサポート♪  
体の内側から潤すインナーケアを始めよう♪

## 糖の代謝を促すビタミン B1 も一緒に摂れて理想的！ 疲労ケア ブドウ糖

ブドウ糖は、身体に速やかに取り込まれるため即効性あり！  
ミネラルは上白糖の約60倍。  
料理やお菓子作りの砂糖の代わりにもおすすめだよ。  
デスクワークや試験勉強、運動や力仕事の疲労ケアに♪

## 朝1杯で

栄養をバランスよく摂取♪



全国甘酒輸出促進コンソーシアム

## 発酵飲料



無添加  
砂糖不使用



全国甘酒輸出促進コンソーシアム

原材料は米・米糶・水の3つだけ！

## 朝1杯の「**糶甘酒**」で栄養をチャージ！

糶甘酒に含まれる炭水化物、タンパク質、脂質などの栄養素は、発酵の過程で麹菌の酵素によって分解されるから、速やかに吸収されるのもポイント！うまみや甘みも麹菌の消化酵素が生み出した100%自然のモノで安全・安心。朝1杯の糶甘酒で、驚きのパワーを実感してみてね♪

## お米が糶甘酒になると、 ビタミンB群をはじめ350種類以上！

糶甘酒に含まれる栄養素は、代表的なものだけでも**ビタミンB1、B2、B6、ナイアシン、葉酸、パントテン酸、ビオチン**の7種類の**ビタミンB群**、**トリプトファン、イソロイシン、メチオニン、スレオニン、ヒスチジン、ロイシン**などの**必須アミノ酸**、**食物繊維、ブドウ糖、オリゴ糖、消化酵素**…などなど。  
日本では、古くから「飲む点滴」と呼ばれているよ♪

## 腸内環境を整える！ オリゴ糖・食物繊維

体内に存在する免疫細胞の7割が腸に集中しているから、「腸内環境を整える」ことは健康な毎日にとっても重要だよ！  
**糶甘酒は善玉菌のエサになるオリゴ糖や食物繊維が含まれているよ♪**  
善玉菌が優位になると健康的な免疫力も◎



米糴からつくられる甘酒は、アルコール0%で砂糖不使用。  
栄養豊富で「飲む点滴」と呼ばれています。



### 糴甘酒とは

糴甘酒は、**米糴とご飯(蒸した米)**を材料につくる、昔から飲まれてきたとてもシンプルな飲み物です。**米糴をご飯に混ぜることで、米のデンプンが糖化し、自然な甘みをもたらします。**

「飲む点滴」と呼ばれるほど栄養豊富な糴甘酒は、江戸時代には夏の飲み物として老若男女に親しまれていました。**米糴からつくる糴甘酒はアルコール0%で、砂糖を使っていません。**生後10ヶ月以降の赤ちゃんから妊娠中、授乳中の方も安心して飲むことができます。



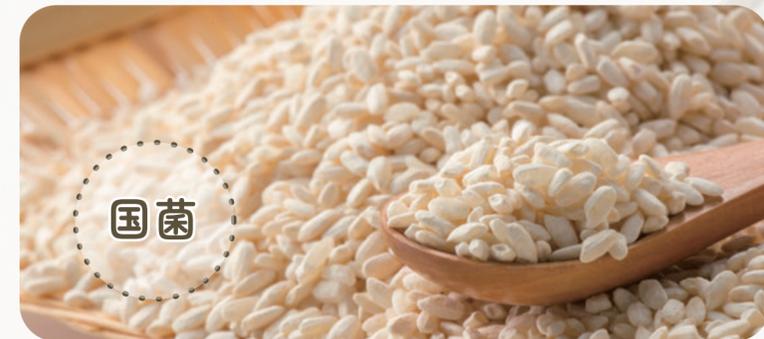
無添加  
砂糖不使用



### 糴(麴)とは



**麴(糴)は、原料となる穀物(米、麦、豆など)を蒸したものに「麴菌」を付着させ、繁殖しやすい温度、湿度などの条件下で培養したものです。**麴菌の胞子の大きさは、3~10μm(マイクロメートル)です。(※1μm=0.001mm)さまざまなカビの中から、昔の人は有用なコウジカビ(麴菌)を見つけ出し、味噌や醤油、酒などに活用しました。今では、私たちの生活に欠かせないものとなっています。また、2006年には麴菌が「われわれの先達が古来大切に育み、使ってきた貴重な財産」であるとして、日本醸造学会より「国菌」に認定されました。



### 魚沼産コシヒカリ使用 糴甘酒 魚沼醸造株式会社

魚沼醸造の糴甘酒は、20年以上にわたり高評価を得ているブランド米「魚沼産コシヒカリ」を使用した米と米糴からつくられています。山間地特有の気候条件、豪雪地帯である魚沼の雪解け水、品質を追求してきた生産者の努力。すべての条件が重なりその美味しさが育まれています。

原 材 料	：米(日本産)、米こうじ
内 容 量	：120g / 480g 賞味期限：4か月
1ケースあたり入数	：24本 / 12本 保存温度帯：冷蔵
ケースサイズ(mm)	：180×264×123 / 210×276×185
ケース重量	：3.51kg / 6.58kg
JANコード	：4582509220111 / 4582509220135



### プラス糴 糴甘酒LL 1000ml マルコム株式会社

米、米こうじのデンプンを糖化し、自然な甘みを引き出したストレートタイプの糴甘酒です。砂糖不使用、アルコール0%の甘酒で、小さなお子様にも飲みやすく熱中症対策にもおすすめです。毎日飲む方にも嬉しい1000mlの大容量タイプは、キャップの形状が使いやすくなり、また、従来のものよりも細くなるため収納の場所をとらず、かつ持ちやすい形態となりました。

原 材 料	：甘酒(日本国内製造(米、米こうじ、食塩))
内 容 量	：1000ml
1ケースあたり入数	：6本 賞味期限：10ヶ月
ケースサイズ(mm)	：252×225×170 保存温度帯：常温
ケース重量	：6.83kg JANコード：4549671000316



### プラス糴 糴甘酒LL 糴リッチ粒 1000ml マルコム株式会社

「糴甘酒LL 糴リッチ」をリニューアルしました。糴の粒を残し、糴の甘みを感じられる味わいに仕上げました。新容器に変えることで世界初、粒入り糴甘酒の無菌充填を可能とし、常温で長期保管できる形態を実現しました。米糴の量が通常の甘酒の1.2倍で、無塩タイプなのでさらっと飲みやすくなっています。

原 材 料	：甘酒(日本国内製造(米、米こうじ))
内 容 量	：1000ml
1ケースあたり入数	：6本 賞味期限：10ヶ月
ケースサイズ(mm)	：230×230×160 保存温度帯：常温
ケース重量	：6.92kg JANコード：4549671000989



### あまざけ+乳酸菌 ちほまろ 株式会社高千穂ムラたび

植物性乳酸菌の酸味が加わったことにより後味スツクリの甘酒です。乳酸菌は漬物由来の植物性乳酸菌を使用。余計なものを加えていない自然のエナジードリンクです。神話の里高千穂町のピュアな湧水で製造しています。

原 材 料	：米(日本産)、米こうじ(日本産)、植物性乳酸菌
内 容 量	：150g / 500g
1ケースあたり入数	：40本(150g) 賞味期限：製造日より8ヶ月
ケースサイズ(mm)	：410×260×130 保存温度帯：常温
ケース重量	：7.2kg JANコード：4562359300027



### 高砂 麴あまざけ 株式会社金谷酒造店

石川県のお米で造ったアルコール不使用の甘酒です。飲みやすく後味スツクリした甘酒で、毎日飲みやすく仕上げられています。お米は色んな用途で品質の選別をされますが、その中でもランクが高いご飯用として食べられるお米を醸造に使用しております。また、毎日飲み続けて欲しいとの思いより、日本酒の醸造の技術を生かし後味スツクリしたキレが有るのが特徴です。甘酒を飲んだ後に口の中がもったりせず、サラツとしております。

原 材 料	：米(日本産)、米こうじ(日本産)
内 容 量	：900ml
1ケースあたり入数	：12本 賞味期限：300日
ケースサイズ(mm)	：340×260×315 保存温度帯：常温
ケース重量	：18.5kg JANコード：4984753330071



### 甘酒 oichi / 抹茶風甘酒 chacha 早川しょうゆみそ株式会社

・甘酒 oichi(おいち) / 宮崎県産の「ヒノヒカリ」を使用。麴のチカラによって米由来の自然な甘さを引き出した甘酒です。とても甘い甘酒ですが、後味がスツクリとなるように加工方法を工夫しています。

・抹茶風甘酒 chacha(ちゃちゃ) / 宮崎県産の高級煎茶「あさのか」(全国品評会でファインプロダクト賞を受賞)を使用、鳥島県のオーガニック認証を取得している「桑の葉」をブレンドしています。麴のチカラによって米由来の自然な甘さを引き出し、お茶の葉との苦味の調和を楽しめる体に優しい甘酒です。

原 材 料：[甘酒 oichi(おいち)]米こうじ(宮崎県産)、米  
[抹茶風甘酒 chacha(ちゃちゃ)]米こうじ(宮崎県産)、米、有機桑の葉(日本産)、緑茶(宮崎県産)

内 容 量	：150g
1ケースあたり入数	：20袋 賞味期限：12ヶ月
ケースサイズ(mm)	：230×170×160 保存温度帯：常温
ケース重量	：3.4kg JANコード：4976833510770



### フレッシュ・ライスモルト 株式会社大潟村あきたこまち生産者協会

米麴から作られる日本伝統の栄養豊富な米ドリンクに、ビフィズス菌を含む16種類の生きた乳酸菌たちが生み出した乳酸菌生産物質を配合しているため、腸内環境が気になる方にもおすすめです。秋田県オリジナル米糴の「あめこうじ」を使用。ハラル認証取得商品です。

原 材 料：米こうじ(日本国内製造)、乳酸菌生産物質(大豆、乳酸菌)(大豆含む) / pH調整剤

内 容 量	：600g
1ケースあたり入数	：32本 賞味期限：1年
ケースサイズ(mm)	：340×320×375 保存温度帯：常温
ケース重量	：22kg JANコード：4942220477599

