

秋田県大潟村の豊かな大地から



# 大地の甘酒

氷点下熟成製法 すっきり飲める甘酒



## 秋田県オリジナル糀100%使用

ノンアルコール【要冷蔵】 甘味料・保存料不使用

※よく振ってからお飲みください。



### 大地の甘酒 冷蔵

150g 12本入 2,592円(税込) / 24本入 5,184円(税込)

600g 3本入 1,944円(税込) / 6本入 3,888円(税込)

大瀧村産あきたこまちと秋田県オリジナル麴「あめこうじ」で作りました。米どころ秋田の知識と技術を結集して、すっきりと飲みやすいおいしさに仕上がっています。

FOODEX「美食女子AWARD 2019」の「ドリンク部門」「ママの愛部門」で金賞をいただき、審査員のお声をもとにリニューアルしました。

#### ● 秋田県オリジナル糀 あめこうじ

秋田県総合食品研究センターが独自の方法で開発されました。すっきりとした甘みが特徴の糀です。

#### ● 氷点下熟成製法

摂氏零度以下に一定時間おき、すっきりとした味に仕上げる弊社独自の製法です。

#### ● 秋田の恵みで心も体も秋田美人

「飲む点滴」といわれる栄養豊富な甘酒。最近では美容効果も注目されています。忙しい毎日に心と体をおいしく癒やして、あなたも秋田美人に。

#### ● 冷やしても、温めても、美味しい

【豆乳割り】 甘酒100gに無調整豆乳を30～50gを加え、よく混ぜてお召上がりください。

【電子レンジで】 150gを耐熱容器に入れ、500W「1分20秒」、または600W「1分10秒」温めてお召上がりください。

※ご案内の価格は、消費税8%込です。

## 株式会社大瀧村あきたこまち生産者協会

TEL.0120-43-2851 (通話料無料) FAX.0120-43-2380 (通信料無料)

〒010-0492 秋田県南秋田郡大瀧村字西4丁目88番地

【WEB】 <http://akitakomachi.co.jp/> 【Facebook】 <https://facebook.com/oogatamura.akitakomachi/>