

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) / 12本入×2箱 5,184円(税込)

600g 3本入 1,944円(税込) / 6本入 3,888円(税込)

大潟村産あきたこまちと秋田県オリジナル糀「あめこうじ」で造りました。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げています。



大地の甘酒 豆乳甘酒 冷蔵

150g 12本入 2,721円(税込) / 12本入×2箱 5,442円(税込)

お客様の声を取り入れて開発した、豆乳甘酒が仲間入り！
豆乳と甘酒の程よいバランスを追求し、こだわりの味とクリーミーな口当たり仕上げてきました。甘酒100%とはまた違った風味をお楽しみいただけます。

●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

栄養豊富な甘酒は、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。

株式会社大潟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 秋田県南秋田郡大潟村字西4丁目88番地

[WEB] <https://akitakomachi.co.jp/> [Facebook] <https://facebook.com/oogatamura.akitakomachi/>