

## 秋田県オリジナル酒米で甘酒

コメの産地直送や加工品を手掛ける大潟村あきたこまち生産者協会(秋田県大潟村)は甘酒の新商品を開発し、クラウドファンディング(CF)サイトで先行予約販売を始めた。県オリジナルの酒米と県が独自開発した米こうじを使った。甘さが際立ちつつ、吟醸酒のようにすっきりした味わいが特徴という。

商品名は「come lab A107」。県オリジナルの酒米「ごんぎん(秋田107号)」や県が独自開発したこうじ「あめこうじ」を原料に使った。甘味料や保存料は使っていない。内容量は600g入りで、3~5本のセットがある。先行予約販売を始めたCFサイトは「Makukake(マクアケ)」で、同サイトでは2200~6万8400円(税込み)の5種類の返礼品を用意した。