

2020年 6月 9日 (火)

新潟日報

古町糴製造所 (新潟中央区)



玄米甘酒おいしく改良

米こうじ飲料の古町糴製造所 (新潟中央区) は、特別に製粉した玄米粉で造った甘酒「細挽き玄米と糴の美味いあまざけ」の写真を発売した。従来の玄米甘酒にあった米粒が残らず、さらさらとした飲み口が特徴だ。

同社はこれまで、玄米甘酒「玄米糴」を発売していた。通常の甘酒より食物繊維が豊富で、美容や

米粉を使い飲みやすく

健康に関心の高い購買層に人気があった。一方、玄米は白米より甘酒にした時の粒感が残りやすく、かまないと飲み込みにくかった。

そこで玄米を米粉にして使用することに。特殊加工した玄米粉を使い、なめらかな口当たりを実現させた。米粉の使用による作業性の向上に加え、委託から自社製造に切り替えて製造コストも削減。価格をこれまでの玄米甘酒の1620円から、分量はそのままに950円に下げた。

ノンアルコール、500ミリリットル入り。同社店舗やオンラインショップで販売する。問い合わせは、(0120)850502。