

県産茶豆の甘酒 香り楽しんで

米麴飲料販売の古町
糴製造所（新潟市中央
区）は、県産の茶豆を使
用した麴甘酒「糴・茶豆」
を数量限定で21日に発売
する。本県の夏の風物詩、
茶豆を甘酒に混ぜて独自
性を打ち出し、帰省の手
土産やお中元など贈答用
の需要を取り込む。

古町糴製造所 21日発売



同社はこれまで20種類
以上のフレーバー甘酒を
展開し、最近では県産食材
の使用にも力を入れている。
糴・茶豆では、ペースト状

古町糴製造所が発売する県
産茶豆を使った甘酒

にした新潟市西区産の茶
豆や、県産の塩などを混
ぜ合わせた。

茶豆は豊かな香りが特
徴だが、甘酒にすると「味
覚的なインパクトに劣
る」（同社）と味が伝わ
りにくかった。このため、
原料配合割合を高め、茶
豆の風味を引き立てた。
塩を加えて甘さを抑え、

夏でも飲みやすいすつき
りとした味わいに仕上が
った。

同社は「茶豆特有の香
りを存分に楽しめる」と
PRしている。

ノンアルコール。50
0ミリ入り1250円
（税別）。古町本店（新
潟市中央区古町通2）や
公式オンラインショップ
などで取り扱う。問い合
わせは古町本店、025
（228）6570。