



古町糴製造所(新潟)

「いもジエンヌ」使用

サツマイモ甘酒 豊かな味わい

数量限定で販売

米麴飲料販売の古町糴製造所(新潟市中央区)は、新潟市西区産のブランドサツマイモ「いもジエンヌ」を使った甘酒「糴・焼き芋」を数量限定で販売している。特産サツマイモとコメ産業を組み合わせ、お歳暮などの贈答品として本県の特長を生かした商品に仕立てた。

いもジエンヌのまったりした甘みが楽しめる
甘酒「糴・焼き芋」

同社は2021年に県産の配合割合を10%に高め食材を使った商品開発を始めた。小畑宏樹社長(29)は「寒めた。22年冬発売のル・レクチエ甘酒を皮切りに、越後姫や茶豆の甘酒を開発。今回は4商品目で、春夏秋冬のフレーバー甘酒がそろった。

サツマイモは焼き芋に加工程からペースト状にし、甘酒と合わせた。一度熱を通すことでイモの甘みを引き出し、甘酒の持つコメの甘みとまったりしたイモの風味が味わえる。
イモの甘みが甘酒に負け
ないように、通常8%前後
ノンアルコール。500
ミリ入り1250円(税
別)。古町本店(新潟市中
央区古町通2)ではカップ
ドリンク(500円)でも
楽しめる。店頭のほか、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。