

お酒飲めない人も乾杯

県産米で甘酒「甘杯」

「お酒を飲める人も飲めない人も乾杯のひとつを楽しめる」ことをテーマにした甘酒「甘杯」を、糍食品を販売する「古町糍製造所」(新潟市中央区)が商品

化した。担当した同社の小畑宏樹さん(29)は「宴会の席でみなさんの橋渡し役になってほしい」と話す。同社などによると、体質や年齢などを理由にお酒を

飲めない人でも飲み会などで安心して乾杯を楽しめる一杯を作ろうと、昨年10月から開発が始まった。食品の機能性を研究する早稲田大人間科学学術院の食品生命科学研究室も加わり、数十回試作を重ねて完成した。

県産のコメと米こうじに少量のブドウ酢を加えることで、まろやかな甘みとすっきりとした後味に仕上げた。商品名は、「甘酒」と「乾杯」を組み合わせた「甘杯」とし、シャンパンをイメージしたデザインの容器のロゴには新潟らしい稲穂やトギをあしらった。

12日には開発者らが新潟市中央区の複合施設「上古町の百年長屋S.A.N」に集まり、甘杯を手にと乾杯した。小畑さんは「大切な食事に華を持たせるものができる。大満足です」と喜んだ。その後、古町糍製造所前で甘杯が振る舞われ、訪れた人が新潟の新しい「酒」を味わっていた。

同市西区の大学3年早坂妃麻里さん(20)は「お酒はあまり得意ではないけど、これでみんなと同じものを飲めるのは楽しい」と話した。

甘杯は1本720ミリ・リットル、税込み2916円。同社やオンラインショップで販売される。



「甘杯」で乾杯する開発の担当者ら(12日、新潟市中央区で)



乾杯専用として商品化された甘酒「甘杯」(12日)