

# 飲めない人も甘酒で乾杯

古町糴製造所と早稲田大研究室

## ノンアルコール商品を開発

米こうじを使った甘酒を製造販売する「古町糴製造所」(新潟市中央区古町通2)は、乾杯のための甘酒「甘杯」を発売した。誰もが楽しめるノンアルコールの甘酒で、すっきりとした飲み口に仕上がっている。

酒類が飲めない体質で、「乾杯のたびに申し訳なさとさみしさがある」という広告代理店の博報堂DYメディアパートナーズ(東京)の西村祐耶さん(32)が企画。新しい乾杯文化をつくろうと、古町糴製造所の小畑宏樹社長(29)に相談を持ちかけた。同社が食品の

機能性を研究する早稲田大の原太一教授(49)の研究室と共同プロジェクトで開発した。

「甘杯」は、県産米のまろやかな味わいを生かしながら、ブドウ酢を加え、華やかでさっぱりとした飲み口に仕上げた。小畑社長は「大切な食事の場面に花を添える甘酒になった」と胸を張る。西村さんは「披露宴など晴れやかな場の1杯目にみんなで楽しんでほしい」と話した。原教授の研究室では甘杯の健康効果について研究を進める。

12日には古町糴製造所の店先で試飲会が開かれ、訪れた

人は「さっぱりしていて食欲がわきそう」などと舌鼓を打っていた。

古町糴製造所の店頭とオンラインショップで販売する。720ミリ入り2700円(税別)。問い合わせは同社、025(228)6570(午前10時～午後5時。火曜休み)。



古町糴製造所が早稲田大の研究室と共同開発した米こうじ甘酒「甘杯」

Local Business

2024年 4月 24日(水)

新潟日報 朝刊