



かわら版

2020年
冬号

醗酵女子に人気のあま酒

「かんぱーい！」歓声と共に女性たちが傾けたグラスの乳白色の飲料は、濁り酒……ならぬ米糍で造られた甘酒。「酒」という名は付いているものの、ノンアルコールで、ブドウ糖、ビタミン、アミノ酸が含まれ、「飲む点滴」と呼ばれるほど栄養豊富です。

甘酒の歴史は古く、一般の日本人が砂糖の甘味を知る以前から「一夜酒（ひとよざけ）」として飲まれていました。ただし、多量のお米を使う甘酒は貴重な飲み物で、祭りでもなければ、おいそれとは造れなかったそうです。

米糍の甘酒は、サラッとした舌触りと自然な甘さが特徴で、「甘さ控えめでおいしい」、「とても飲みやすい」と醗酵食の健康・美容効果に魅了された「醗酵女子」たちに人気のアイテムです。また、栄養価の高さや消化しやすさから産後の見舞いとしても喜ばれてきました。近年の研究では更年期のホルモンバランスを正常に保つ働きがあることも分かっています。

あま酒がカラダにいい理由

あま酒には、ビタミンB1、B2、B3、B5、葉酸、カルシウム、鉄分など身体に大切な成分が含まれます。また、お米のタンパク質を分解した時にできる活性ペプチド類も多く含まれています。

これらの成分が体内の酵素やホルモンに働きかけて、血圧の上昇をおさえたり、血液をサラサラにしたり、肥満の防止に役立ったり、免疫を活

性化したりと、様々な効果をもたらす可能性が最近の研究で分かっています。江戸時代から栄養ドリンクとして飲まれていたのも納得ですね。



冬はホットで、米糍だけで造ったあま酒

おのじんのあま酒 美味しさの秘訣

甘酒が苦手な人でも「これは美味しいわー」と飲んで頂けるおのじんのあま酒。美味しさの秘密はこだわりの素材と手間ひまかけた手作りの製法です。

お米 寒暖差の大きな丹後の田んぼで育ったコシヒカリの新米を使用。そのまま食べても格別です。

米糍 手作業で丁寧に仕込むことで、米の中心に向かって糍菌がしっかりとハゼた糍が出来上がります。

無添加 原材料は、米糍、水、塩のみ。不要なものはいくつも使わず、本来のあま酒の味をお楽しみ頂けます。

仕込み 糖化に十分な時間をかけるので甘味料不使用でも十分に甘味がうみだされます。

函館蔦屋書店で京都フェア

12月26日から1月10日まで函館蔦屋書店（北海道函館市）で「喜ばれる京都」をテーマに京都の老舗を集めたフェアが開催されます。函館蔦屋書店は単なる商業施設ではなく家族や友達とゆっくり過ごせる空間を作り出しています。店内のマルシェスペースでは常に楽しいイベントが開催されており、今回の京都フェアにはおのじんのあま酒も参加します！お近くの方は是非立ち寄りください！



☆☆ 醗酵で健康に ☆☆ おうち蔵ぶもろみ味噌セット

日本の食文化を支える味噌や醤油は麹を原料に作られています。おうちでも麹を使った調味料を作ってみよう！ということ、簡単に美味しい「もろみ味噌」が出来る自作キットを発売します！

セットの「もろみ麹」と「専用醤油」を容器に入れて混ぜるだけ。定期的にかき混ぜて、3〜4週間発酵熟成させると出来上がりです。ご飯にのせて、野菜に付けて、美味しく便利なおかずもろみの完成です。



この期間だけの特別割引送料がお得♪

お買い上げ金額・重量に関わらず、送料を特別割引させて頂きます。特別割引期間は1月11日まで実施しています。いつもよりお得にお買い上げ頂けるこの期間に、是非お買い求めください！

	2021年1月11日まで (お届け先1件あたり)		期間特別割引送料
	通常送料	10kg以上	
北海道	1,790円	2,650円	1,700円
東北	1,170円	1,280円	1,000円
関東	1,020円	1,120円	880円
中部、中国、四国	970円	1,020円	880円
関西	890円	970円	770円
九州	1,020円	1,120円	880円
沖縄	2,500円	3,670円	2,200円

■ご注文方法
表紙の注文書にてファックス、又は電話、オンラインショップ、メールにて承ります。お届け先の住所・電話番号・商品名・個数・のし等をお知らせください。

■お支払方法
クレジットカード、銀行振込み、郵便振替、がご利用いただけます。

オンラインショッピングはこちらから



Facebook、Instagramも
随時更新しています。
最新情報&お得な情報
をお見逃しなく!

