AMASAKE

かろやかな有機のあま酒

おおいた有機研

ごくごく飲めて、すっと染みわたる

甘酒が盛んに飲まれるようになったのは、行商が盛んになった江戸時代に入ってからといわれているのはご存じでしょうか。
栄養価が高く、滋養強壮、夏バテ対策として広まったといわれています。起源ともいわれている天甜酒（あまのたむざけ）までさかのぼると1,000 年以上の歴史ある飲料。開発担当も毎朝飲んでいます。
そんな素晴らしい伝統的な食品を広めたいと開発した商品「かろやかな有機のあま酒　ゆず」についてご紹介いたします！

こだわりの原材料

国産有機米×島根県産有機ゆず果汁

なぜ“かろやか”なのか？

米麹だけの簡易的な製造方法ですと、糖度が非常に高くなり、濃密でまったりとした甘さになりますが、本品は蒸した米を加える手間のかかる製造方法で、麹とでんぷんのバランスを変えることで、甘みのカドが取れて後味が軽やかになるのです。

さらっと飲みやすいストレートタイプ

こんなときに飲んでほしい！おすすめチャージシーン4選

忙しい朝の「発酵」習慣に
蒸したお米を加えるひと手間かけた製法で、甘みのカドがとれたサラサラの飲み心地。朝イチでも重たくならず、ゴクゴク飲めます。毎日の発酵習慣を無理なく続けたい方に。

運動・スポーツのあとに
汗をかいた後の水分＆ブドウ糖、必須アミノ酸（EAA）補給に。本品は必須アミノ酸９種をコンプリートしています。島根県産有機ゆずの爽やかな酸味が火照った体に染みわたります。

仕事や勉強の集中力チャージに
「もうひと頑張りしたい！」という午後の休憩タイムに。コーヒーやお菓子の代わりに、脳のエネルギー源であるブドウ糖をスッキリ補給。

親子のおやつ・お風呂上がりに
アルコール分 0%・砂糖不使用・有機 JAS 認証。小さなお子さまから大人まで、家族みんなで安心して楽しめます。

季節を問わず楽しめる！簡単アレンジレシピ

まずはそのまま！炭酸割りやホットでもおいしい



【そのまま】
冷やしてストレート

薄める手間なし。
冷蔵庫で冷やして
そのままゴクゴク。



【爽快】
炭酸割り（1：1）

炭酸水で割れば、
お風呂上がりや
運動後にぴったりの
有機ゆずスカッシュに。



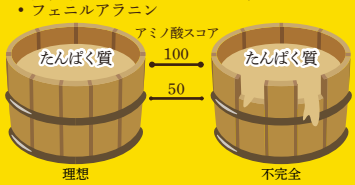
【ほっと一息】
レンジでホット

マグカップ1杯(180ml)を
電子レンジ（500W）で
約1分20秒温めるだけ。
ゆずの香りがふわっと
広がります。

「必須アミノ酸（EAA）」って何？

パッケージ表面にある「EAA」とは、必須アミノ酸（Essential Amino Acids）のこと。
私たちの体をつくるたんぱく質（アミノ酸 20 種類）のうち、「体の中で作ることができず、食事や飲み物から摂るしかない９種類」を指します。
この９種類はチームワークで働くため、どれか１つでも欠けると本来の力を発揮できません。
本品には、この必須アミノ酸９種類すべて（合計 379mg ／ 100ml 当たり）含まれてます。

必須アミノ酸９種
- イソロイシン
- ロイシン
- リシン
- メチオニン
- フェニルアラニン
- トレオニン
- トリプトファン
- バリン
- ヒスチジン



「ブドウ糖」って何？

パッケージに記載されている「ブドウ糖（13.9g ／ 100ml 当たり）」は、
砂糖などを加えたものではなく、国産有機米のでんぷんが麹の力で分解されて生まれた“お米由来の自然なエネルギー源”です。
脳や体がすぐに使えるエネルギーになるため、砂糖や甘いお菓子に頼りたくないときの「賢いチャージ」にぴったり。
必須アミノ酸（EAA）とあわせて、毎日のコンディションづくりをサポートします。

SOKENSHA

LOVEFOODPEACE

@sokensha

この商品の詳しい説明はこちら＞＞
https://sokensha.co.jp/pickup/amasake/