



吟醸甘酒「秋田美人のひみつ」アルミパック入り、180ml/250円（税込み参考小売価格）。日の丸醸造ホームページのオンラインショップ（<https://shopping.hinomaru-sake.com/5>）のほか、横手地区のスーパー、蔵元直売所、道の駅十文字などで販売

使用。ほかには何も加えず、栗駒山の清涼な伏流水でじっくり仕込み、麴が溶け込みスムーズな舌触りと自然な甘さが醸される。もちろんアルコール0%。

シャーベットにも

麴造りは、蔵人の経験による洗米・吸水・浸漬工程を経て、自動管理で麴を製造する麴室「麴'S（コージーズ）ゆりかご」で行い、マイナス20度の冷凍庫で保管し通年製造・販売ができる。甘酒は栄養が豊富な分、菌が繁殖しやすく保存管理が難しい。これをアルミパックにすることで解消し、同時に、簡単に湯煎や冷凍・シャーベットにできる



さわやかな「飲む点滴」

メリットも。発売は甘酒ブームが到来するはるか前の2007年。「子どもにも米麴のおいしさになじんでもらい、将来は日本酒のファンに―」（佐藤譲治社長）との願いを込めた。当初「麴'S」の商品名で売り出したが、16年に「秋田美人のひみつ」に変更した。秋田の食に欠かせない米麴が本県女性の美白に関わっているのでは？との仮説に基づいている。

免疫力アップ期待も

ネット販売ではリピーターの利用が多い一方、オリゴ糖の整腸作用による「免疫力アップ」のため、運動中の栄養・水分補給のためなどとして購入するケースも増えている。発酵学者の小泉武夫・東京農大名誉教授をして「飲む点滴」と言わしめる甘酒。粒のない吟醸甘酒は無調整の豆乳や、同じ発酵食品であるかつお節のだしとの相性がよく、かき氷やシリアル食品にかけてもおいしいという。

Akita Premium Collection
プレコル
アキタ プレミアム コレクション

吟醸甘酒
秋田美人のひみつ

横手市

甘酒も飴湯も同じ樹陰かな
肺結核を患っていた正岡子規が亡くなる前年、1901（明治34）年に詠んだ句。暑氣払いとして木陰で甘酒を飲む姿が浮かぶ。冬の飲み物と思われがちな甘酒だが、歳時記では夏の季語。江戸時代の風俗を描いた「守貞謔稿」でも「夏月専ら売り巡るもの」として紹介されている。

粒なく、自然な甘さ

米麴発酵により、ブドウ糖や必須アミノ酸、各種ビタミンなどを含み栄養価が高く、美容効果も期待できるとして人気急上昇中の甘酒。ただ、あの粒々が苦手という向きも少なくない。

吟醸甘酒「秋田美人のひみつ」最大の特徴は酒蔵の伝統と最新技術が融合した粒なしの滑らかな喉越しと上品な甘さ。吟醸酒造りと同じく60%まで精米し雑味を落とした県産米麴だけを

体調にとりわけ気を使う今年の夏、注目度はますます上がろうぞうだ。

まんさくの花醸造元 日の丸醸造

〒019-0701
横手市増田町増田字七日町114-2
TEL.0182-45-2005

