

# 地域おこし協力隊 塚本麻里からのご案内

## 和寒産米【生甘酒】販売開始！

先月のコラムで『米麴甘酒』のご紹介をしました。Hakko Class. の米麴を買って下さるお客様にその甘酒が人気で、ご家庭で作る方も増えてきています。でも、手作りだと塚本が作るように美味しくできない・販売してほしいとの声もあったので、販売を始めることにしました。

現段階では、ご注文の連絡を頂いた数量のみご用意し、出来上がり日時を調整の上、後日工房へ受取にお越し頂く【予約販売のみ】で対応させていただきます。

Hakko Class. の甘酒は、原材料が米麴と水だけ。ノンアルコール・ノンシュガーなのにクセのないお米だけの甘さが際立つのが特徴です。酒粕で作られる甘酒とはもちろん、大手が市販する缶入りの甘酒とは全くの別物で、今までの甘酒の概念を覆してくれることでしょう。

米麴甘酒はビタミン類・アミノ酸・酵素が豊富なことから、【お米でできた食べる点滴】として、健康や病気予防に普段の薬に代えて摂る方もいらっしゃいますが、当工房の甘酒のもう一つの特徴として、非加熱・無添加の『生』であることが挙げられます。火入れしないことにより、それらの栄養素を壊さず全て取り入れることができ、また、味としても火入れによって生じる独特の焼け付き感がないフレッシュな甘酒となります。

一方、火入れしない分日持ちが短く、保存には必ず冷蔵が必要です。さらに冷凍すれば長くもつので、すぐに消費しない方は冷凍して、食べる・飲む前に解凍するのもおすすめです。また、食品衛生的な観点から、火入れしない「飲み物」は販売ができないことになっているので、当工房では水分の多い「飲み物」ではなく、水分の少ない濃縮タイプとして販売しています。飲み物として飲みたい方はご家庭で召し上がるときに水で割って飲めばOK！逆に、ドロツとして活かして、スイーツとしてそのまま食べたり、砂糖代わりに使ったり、冷凍してアイスにしても非常に美味しく楽しむことができます。

ぜひ一度お試しください！

### 《Hakko Class. 米麴生甘酒》

①自然栽培米麴生甘酒 300g / 1,409 円 定期購入割引で 1,072 円

②北海道産米麴生甘酒 300g / 1,140 円 定期購入割引で 869 円

★いずれも期間限定お試し価格（税込）でのご案内です★

★上記 300g（濃縮タイプ）は、一般的な飲用タイプにする場合 500ml になります★

★定期購入は月に一度以上のご購入が条件となります★

<賞味期限>

冷蔵 10 日間、冷凍 3 ヶ月



### 天然麴の通販 と 手作り発酵食教室

Hakko Class. 塚本 麻里

HP <https://tsuku2.jp/hakko-class>

TEL 090-3386-0290

FB <https://www.facebook.com/HakkoClass>

▲「いいね！」お願いします！